



Danskt smørrebröd

Ingredienser 4 personer

8 st	grovt bröd, skivor
6 st	potatis, kokta
4 st	ägg, kokta
2 st	tomat
1 burk	skärgårdssill, (240 g)
0,5 st	rödlök
	svartpeppar, grovmald
	dill

Tillagning

15 min

Till detta passar en såsig sill bäst. Senapssill eller skärgårdssill – du väljer din egen favorit.

1. Lägg ut brödsnivorna på fat.
2. Skiva potatis, ägg och tomat. Fördela skivorna på brödet.
3. Fördela sillen ovanpå, hacka rödlöken och strösla den överst. Peppra och toppa med dill.