



Foto: Gunnar Bergkrantz

Enbärs- och rosmarinsill

Ingredienser 10 personer

500 g inläggningssill
10 st enbär
2 st rosmarinkvistar

Inläggningslag:

2 dl vatten
1 dl strösocker
0,5 dl ättikspit

Tillagning

1. Blanda lagen och rör tills sockret löst sig.
2. Skär sillen i bitar och krossa enbären.
3. Varva sillen med enbär och rosmarin i en burk.
4. Häll lagen över sillen och ställ kallt 2 dygn.