



Görns glöggsill

Ingredienser 6 personer

2 burk inläggningssill
0,67 dl rödlök, finhackad
10 st kryddnejlikor, hela

Lag:

2 dl starkvinsglögg
1 dl balsamvinäger
3,5 msk råsocker, eller strösocker

Garnering

Finstrimlad sallad eller purjolök

Tillagning

En mustig inläggning som med två dygns lagring i kylan mognar till full arom. Därefter har du en sill som håller gott och väl en vecka i kylan.

1. Två dygn före: Blanda ingredienserna till lagen och värm den en aning så att sockret smälter. Låt den svalna. Lägg lök och kryddnejlikor i en glasburk med lock, spola av sillfiléerna och lägg dem hela i burken.
2. Slå över lagen och se till att den täcker sillen, sätt på lock och låt den stå i kylan att mogna i minst 2 dygn.
3. Skär inför serveringen sillen i vackert, lite sneda bitar, lägg upp på fat, skeda över en aning av lagen och garnera med finstrimlad salladslök.