



Foto: Ulf Svensson

Paprikasill

Ingredienser 25 personer

4 st	5-minuterssill, (förpackningar à 420 g)
1 st	röd paprika
1 st	gul paprika
1 st	purjolök, det gröna (ca 20 cm)

Lag:

4 dl	Vatten
2 dl	inläggningslag, koncentrerad, från sillen
2 msk	gult senapsfrö
2 st	lagerblad
1 tsk	kryddpeppar, stött

Tillagning

Den inlagda sillen blir färgglad av paprika, purjolök och senapsfrön.

1. Koka upp vatten, inläggnings lag och kryddor. Låt lagen kallna.
2. Låt sillen rinna av och skär den i ca 2 cm breda bitar. Kärna ur och tärna paprikorna. Ansa och finstrimla purjolöken. Varva sill och grönsaker i en burk och häll på lagen.
3. Låt stå 1 dygn i kylskåp före servering.