

Hyttsill som i Kosta

2 ½ saltad sillfilé per person

1 skivad gul lök

en klick smör

grädde och färsk dill

Lägg sillen i vatten 5-9 timmar eller över natten. Byt eventuellt vatten någon gång så att sillen inte och låt dem rinna av ordentligt. Lägg dem i en ugnsfast form, klicka över lite smör och stek dem i ugnens högsta värme i ca 5 min. Ta ut sillen och strö över rikligt med skivad lök. Häll på grädde så att formens botten täcks. Stek ytterligare ca 10 min. Ta ut sillen och klipp över lite dill. Servera tillsammans med stekta isterband, knaperstekt fläsk och barkad potatis t.ex.!

Hyttsill som i Bergdala

Blötlägg och förbered sillen som ovan. Lägg sillfiléerna i smörpapper, strö över skivad lök och vik ihop pappret. Pensla med äggvita i skarven så håller paketet ihop bättre. Placera på plåt och baka i ugn 30-45 minuter. Servera med lingonsylt och kanske isterband, fläsk och bakad potatis