

GUBBRÖRA MED VODKA OCH LÖJROM

Gubbröran blir mildare av att smaksättas med vodka och inte tvärtom.

Det här behövs till 10 personer :

2 ½ burk matjessill (à 200 g)

7 hårdkokta ägg

1 dl finhackad dill , 1 dl finhackad gräslök

5 msk kaviar , 3 råa äggulor, 1 ½ krm svartpeppar

Till servering :

10 skivor mörkt grovt bröd, smör

10 rödlöksringar

ca 4 msk vodka

100 g löjrom

Gör så här:

1. Låt sillen rinna av väl, skär den och äggen i mycket små tärningar, finhacka även dill och gräslök.

2. Blanda det hackade med kaviar, äggula och svartpeppar. Hit kan förberedas.

3. Smöra brödet ~~och ta ut 12-
rundlar à ca 5 cm, med ett mått
eller litet glas.~~

4. Lägg gubbröran på rundlarna. Lägg lökringarna ovanpå, droppa några droppar vodka på var och en och toppa slutligen med löjromen. Vrid över peppar och servera.