

Använd salt makrill!

Salt makrill, som är en svensk produkt, har samma näringsvärde som sill, men säljes något billigare.

Salt makrill tillagas på följande sätt:

1. Urvattnas ett halft dygn, kokas och serveras till potatis med tjock mjölksås eller korintsås.
2. Urvattnas, stekes med lök och överhålles med litet gräddmjölk.
3. Urvattnas och ätes spicken till kokt potatis.

Räster av kokt makrill användas till

Makrillpudding:

- 1 $\frac{1}{2}$ liter mjölk
- 2 kaffekoppar mannagryn
- 1 kaffekopp finhackad, kokt makrill
- $\frac{1}{2}$ » råa mannagryn
- 1 matsked socker
- vitpeppar, salt.

Beredning: Mannagrynen förvällas i mjölken till en stadig gröt, vilken får kallna. Häre nedröras de råa mannagrynen, fisken och kryddorna, varefter alltsammans hålles i smord form och gräddas. Serveras med mjölksås.

Makrillbullar:

- 1 $\frac{1}{2}$ makrill (urvattnas)

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

blandas med makrillen, potatisen, mjölken och kryddorna. Färsen arbetas, tills den blir jämn och smidig, och formas med två skedar till små runda bullar, vilka tillplattas något och vändas i stötta skorpor. De stekas gulbruna i flottyr eller smör och serveras med söt sur sås.

Använd salt makrill!

Salt makrill, som är en svensk produkt, har samma näringsvärde som sill, men säljes något billigare.

Salt makrill tillagas på följande sätt:

1. Urvattnas ett halft dygn, kokas och serveras till potatis med tjock mjölksås eller korintsås.
2. Urvattnas, stekes med lök och överhålles med litet gräddmjölk.
3. Urvattnas och ätes spicken till kokt potatis.

Räster av kokt makrill användas till

Makrillpudding:

- 1 $\frac{1}{2}$ liter mjölk
- 2 kaffekoppar mannagryn
- 1 kaffekopp finhackad, kokt makrill
- $\frac{1}{2}$ » råa mannagryn
- 1 matsked socker
- vitpeppar, salt.

Beredning: Mannagrynen förvällas i mjölken till en stadig gröt, vilken får kallna. Härei nedröras de råa mannagrynen, fisken och kryddorna, varefter alltsammans hålles i smord form och gräddas. Serveras med mjölksås.

Makrillbullar:

- 1 $\frac{1}{2}$ makrill (urvattnas)
- 1 liter potatis
- 1 hekto kokt eller stekt kött (kan uteslutas)
- 1 deciliter mjölk
- 4 matskedar stötta skorpor, $\frac{1}{2}$ tesked vitpeppar.

Beredning: Makrillen hackas fint. Potatisen kokas, får kallna, skalas och hackas. Köttet hackas fint och blandas med makrillen, potatisen, mjölken och kryddorna. Färsen arbetas, tills den blir jämn och smidig, och formas med två skedar till små runda bullar, vilka tillplattas något och vändas i stötta skorpor. De stekas gulbruna i flottyr eller smör och serveras med söt sur sås.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

