

Inlagda heta polkabetor

1 burk.

Ingredienser:

1 kg polkabetor

Inläggningslag

1,5 dl ättiksprit 12%
5 dl vatten

2,5 dl strösocker

0,5 tsk vitpeppar

1 st kanelstång

6 st kryddnejlika

1st peppar, röd

2 cm ingefära, färsk

1 st chilifrukt

Gör så här:

Koka betorna ca 30 min tills de är precis mjuka. Häll av vattnet. Låt dem svalna något. Skala under rinnande kallt vatten. Klyfta och lägg i burk med lock.

Skiva chilifruken och skala och dela ingefäran i 4 bitar. Lägg i burken. Blanda och koka upp ättika, vatten, socker, kanelstång och vitpeppar. Täck betorna med den heta lagen och sätt på locket. Ställ kallt minst 12 timmar.



Inlagda heta polkabetor

1 burk.

Ingredienser:

1 kg polkabetor

Inläggningslag

1,5 dl ättiksprit 12%
5 dl vatten

2,5 dl strösocker

0,5 tsk vitpeppar

1 st kanelstång

6 st kryddnejlika

1st peppar, röd

2 cm ingefära, färsk

1 st chilifrukt

Gör så här:

Koka betorna ca 30 min tills de är precis mjuka. Häll av vattnet. Låt dem svalna något. Skala under rinnande kallt vatten. Klyfta och lägg i burk med lock.

Skiva chilifruken och skala och dela ingefäran i 4 bitar. Lägg i burken. Blanda och koka upp ättika, vatten, socker, kanelstång och vitpeppar. Täck betorna med den heta lagen och sätt på locket. Ställ kallt minst 12 timmar.



Inlagda heta polkabetor

1 burk.

Ingredienser:

1 kg polkabetor

Inläggningslag

1,5 dl ättiksprit 12%
5 dl vatten

2,5 dl strösocker

0,5 tsk vitpeppar

1 st kanelstång

6 st kryddnejlika

1st peppar, röd

2 cm ingefära, färsk

1 st chilifrukt

Gör så här:

Koka betorna ca 30 min tills de är precis mjuka. Häll av vattnet. Låt dem svalna något. Skala under rinnande kallt vatten. Klyfta och lägg i burk med lock.

Skiva chilifruken och skala och dela ingefäran i 4 bitar. Lägg i burken. Blanda och koka upp ättika, vatten, socker, kanelstång och vitpeppar. Täck betorna med den heta lagen och sätt på locket. Ställ kallt minst 12 timmar.



Inlagda heta polkabetor

1 burk.

Ingredienser:

1 kg polkabetor

Inläggningslag

1,5 dl ättiksprit 12%
5 dl vatten

2,5 dl strösocker

0,5 tsk vitpeppar

1 st kanelstång

6 st kryddnejlika

1st peppar, röd

2 cm ingefära, färsk

1 st chilifrukt

Gör så här:

Koka betorna ca 30 min tills de är precis mjuka. Häll av vattnet. Låt dem svalna något. Skala under rinnande kallt vatten. Klyfta och lägg i burk med lock.

Skiva chilifruken och skala och dela ingefäran i 4 bitar. Lägg i burken. Blanda och koka upp ättika, vatten, socker, kanelstång och vitpeppar. Täck betorna med den heta lagen och sätt på locket. Ställ kallt minst 12 timmar.

