

Ättiksgurka med mynta

4 port.

Ingredienser:

1 kg västeråsgurka
2 msk ingefära, fintärnad
4 kvistar mynta
1 msk senapsfrön, gula

Lag

1 dl ättika 24%
3,5 dl vatten
6 dl socker
2 msk salt

Gör så här:

Borsta och skölj gurkorna riktigt rena. Tärna ingefäran. Skölj myntan och låt den torka på hushållspapper. Skär gurkan i tunna skivor. Varva gurka, ingefära, mynta och senapsfrön i glasburkar. Koka upp ingredienserna till lagen. Håll den het över gurkorna och sätt genast på lock. Ställ burkarna svalt. Gurkan är färdig efter 5-7 dagar, beroende på hur tunt man har skurit den.



Ättiksgurka med mynta

4 port.

Ingredienser:

1 kg västeråsgurka
2 msk ingefära, fintärnad
4 kvistar mynta
1 msk senapsfrön, gula

Lag

1 dl ättika 24%
3,5 dl vatten
6 dl socker
2 msk salt

Gör så här:

Borsta och skölj gurkorna riktigt rena. Tärna ingefäran. Skölj myntan och låt den torka på hushållspapper. Skär gurkan i tunna skivor. Varva gurka, ingefära, mynta och senapsfrön i glasburkar. Koka upp ingredienserna till lagen. Håll den het över gurkorna och sätt genast på lock. Ställ burkarna svalt. Gurkan är färdig efter 5-7 dagar, beroende på hur tunt man har skurit den.



Ättiksgurka med mynta

4 port.

Ingredienser:

1 kg västeråsgurka
2 msk ingefära, fintärnad
4 kvistar mynta
1 msk senapsfrön, gula

Lag

1 dl ättika 24%
3,5 dl vatten
6 dl socker
2 msk salt

Gör så här:

Borsta och skölj gurkorna riktigt rena. Tärna ingefäran. Skölj myntan och låt den torka på hushållspapper. Skär gurkan i tunna skivor. Varva gurka, ingefära, mynta och senapsfrön i glasburkar. Koka upp ingredienserna till lagen. Håll den het över gurkorna och sätt genast på lock. Ställ burkarna svalt. Gurkan är färdig efter 5-7 dagar, beroende på hur tunt man har skurit den.



Ättiksgurka med mynta

4 port.

Ingredienser:

1 kg västeråsgurka
2 msk ingefära, fintärnad
4 kvistar mynta
1 msk senapsfrön, gula

Lag

1 dl ättika 24%
3,5 dl vatten
6 dl socker
2 msk salt

Gör så här:

Borsta och skölj gurkorna riktigt rena. Tärna ingefäran. Skölj myntan och låt den torka på hushållspapper. Skär gurkan i tunna skivor. Varva gurka, ingefära, mynta och senapsfrön i glasburkar. Koka upp ingredienserna till lagen. Håll den het över gurkorna och sätt genast på lock. Ställ burkarna svalt. Gurkan är färdig efter 5-7 dagar, beroende på hur tunt man har skurit den.

