

Inlagd gurka

4 port.

Ingredienser:

2 msk senapsfrön, gula
1 dl ättiksprit 12%
4 liter vatten
3 msk socker
3 msk salt
5 st dillkronor
2 kg västeråsgurka, små

Gör så här:

Koka upp allt utom gurkor. Låt svalna. Skölj och rensa under tiden gurkor. Pricka hål i gulkorna med en gaffel. Riktigt små gurkor kan läggas in hela. Andra kan skäras i bitar. Lägg i väl rengjorda burkar och håll lagen över. Lagen måste täcka. Sätt på lock. Låt stå några dygn. Håller sig i flera månader.



Inlagd gurka

4 port.

Ingredienser:

2 msk senapsfrön, gula
1 dl ättiksprit 12%
4 liter vatten
3 msk socker
3 msk salt
5 st dillkronor
2 kg västeråsgurka, små

Gör så här:

Koka upp allt utom gurkor. Låt svalna. Skölj och rensa under tiden gurkor. Pricka hål i gulkorna med en gaffel. Riktigt små gurkor kan läggas in hela. Andra kan skäras i bitar. Lägg i väl rengjorda burkar och håll lagen över. Lagen måste täcka. Sätt på lock. Låt stå några dygn. Håller sig i flera månader.



Inlagd gurka

4 port.

Ingredienser:

2 msk senapsfrön, gula
1 dl ättiksprit 12%
4 liter vatten
3 msk socker
3 msk salt
5 st dillkronor
2 kg västeråsgurka, små

Gör så här:

Koka upp allt utom gurkor. Låt svalna. Skölj och rensa under tiden gurkor. Pricka hål i gulkorna med en gaffel. Riktigt små gurkor kan läggas in hela. Andra kan skäras i bitar. Lägg i väl rengjorda burkar och håll lagen över. Lagen måste täcka. Sätt på lock. Låt stå några dygn. Håller sig i flera månader.



Inlagd gurka

4 port.

Ingredienser:

2 msk senapsfrön, gula
1 dl ättiksprit 12%
4 liter vatten
3 msk socker
3 msk salt
5 st dillkronor
2 kg västeråsgurka, små

Gör så här:

Koka upp allt utom gurkor. Låt svalna. Skölj och rensa under tiden gurkor. Pricka hål i gulkorna med en gaffel. Riktigt små gurkor kan läggas in hela. Andra kan skäras i bitar. Lägg i väl rengjorda burkar och håll lagen över. Lagen måste täcka. Sätt på lock. Låt stå några dygn. Håller sig i flera månader.

