

# Pressgurka

4 port.

## Ingredienser:

1 st gurka  
0,5 dl persilja  
0,5 krm vitpeppar  
0,5 tsk salt  
2 msk strösocker  
2 msk ättikspit 12%  
1 dl vatten

## Gör så här:

Skär gurkan i lövtunna skivor med en mandolin eller osthyvel. Blanda gurkan med de övriga ingredienserna i en skål. Lägg en assiett över som press. Låt gurkan stå kallt minst en timme.



# Pressgurka

4 port.

## Ingredienser:

1 st gurka  
0,5 dl persilja  
0,5 krm vitpeppar  
0,5 tsk salt  
2 msk strösocker  
2 msk ättikspit 12%  
1 dl vatten

## Gör så här:

Skär gurkan i lövtunna skivor med en mandolin eller osthyvel. Blanda gurkan med de övriga ingredienserna i en skål. Lägg en assiett över som press. Låt gurkan stå kallt minst en timme.



# Pressgurka

4 port.

## Ingredienser:

1 st gurka  
0,5 dl persilja  
0,5 krm vitpeppar  
0,5 tsk salt  
2 msk strösocker  
2 msk ättikspit 12%  
1 dl vatten

## Gör så här:

Skär gurkan i lövtunna skivor med en mandolin eller osthyvel. Blanda gurkan med de övriga ingredienserna i en skål. Lägg en assiett över som press. Låt gurkan stå kallt minst en timme.



# Pressgurka

4 port.

## Ingredienser:

1 st gurka  
0,5 dl persilja  
0,5 krm vitpeppar  
0,5 tsk salt  
2 msk strösocker  
2 msk ättikspit 12%  
1 dl vatten

## Gör så här:

Skär gurkan i lövtunna skivor med en mandolin eller osthyvel. Blanda gurkan med de övriga ingredienserna i en skål. Lägg en assiett över som press. Låt gurkan stå kallt minst en timme.

