

Namn: **Brukets ättiksgurka**

Recepttyp och -nr: **Ä57** Form:
Referens: **61 Sommaren Bär Frukt. Sockerbolaget 1985**

	Enl ref	Nominellt	Normerat till 1 liter		
Gurkmängd:	2 kg	2 kg	0,7 kg	Faktor:	3
Vatten:	1,8 l	18,0 dl	6,0 dl		
Ättika:	1,2 l	12,0 dl	4,0 dl	Halter	
Ättiksstyrka:	12 %	12 %	12 %	Ättikshalt:	4,80 %
Salt:	0,5 dl	10,0 tsk	3,3 tsk	Salthalt:	21 g/l
Socker:	4,5 dl	4,5 dl	1,5 dl	Sockershalt:	128 g/l

Förbehandling:

Het lag
Lagen kokas om!

Kryddor mm

Dillkronor	20 st	20 st	7 st
Vitpeppar	2 tsk	2 tsk	1 tsk
Kryddpeppar	2 tsk	2 tsk	1 tsk
Gula senapskorn	1 msk	1 msk	0,3 msk

"
= A34

Övrigt

Alun (ev)	1,5 krm	2 krm	1 krm
-----------	---------	-------	-------

Kommentarer
Pricka gurkorna och låt dem ligga några tim i kallt vatten.

6/9 20 1 1