

Paprika-gurka

1 kg Västeråsgurkor

2 st gröna paprikor

10-15 svarta vinbärsblad

2 msk pepparrot i färningar

Till blötläggning: 2 dl salt/liter vatten

Till lagen:

3½ dl ättikssprit 12%

5½ dl vatten

4 dl socker

1 msk senapskorn

10 vitpepparkorn

ev. några blad muskotblomma

Tvätta och borsta gurkorna noga. Nagga med en gaffel. Strimla paprikan. Blanda salt och vatten. Lägg i gurkorna och paprika. Låt stå 1 à 2 dygn.

Varva gurkor, vinbärsblad och pepparrot.

Blanda till lagenen och koka under lock i 5 min.

Slå lagen het över gurkorna.

Håll av lagen efter ett par dagar och koka

upp den på nytt. Håll den het över gurkorna