

## Smörgåsgurka

2 kg Västeråsgurka  
4 dl ättikssprit 12%  
6 dl vatten  
3 msk salt  
2 msk gult senapströ  
7,5 dl socker  
dillkronor, pepparrot

Borsta gurkorna väl. Skiva gurkorna  
Koka lagen och slå den het över gurkan.  
Låt stå i 2 dygn. Varva gurka och  
dillkronor i burkar. Lägg i pepparrot i  
bit. Slå på lagen.