

# Chiligorcka

c:a 1,8 kg Västeråsgurka

saltlag: 1/2 l vatten 1/2 dl salt

till inläggning:

4st chilipeppar delade  
15-20 dillkronor

1 bit pepparrot i mindre bitar

ättikslag

8 dl vatten

2 dl ättika 12%

3 dl socker

Borsta gurkorna. Picka dem med en gaffel.  
Häll över saltlagen. Ställ svallt ett dygn.  
Häll bort lagen. Lägg gurkor och kryddor  
i burkar. Koka lagen. Häll den het på  
gurkorna. Låt stå 1 dygn. Slå av lagen  
i en kastrull och koka upp. Slå tillbaka  
den heta lagen på gurkorna.