

# Paprikagurka

(~ 028)

En aromatiska ättiksgurka, med smak av paprika :  
i st f dill, lämplig att lägga in lite senare  
på hösten när man utom gurkorna har paprika  
medlen dillkrönorna tagit slut.

1,5 kg smågurkor (15-20 st)

3 paprikor (grön eller röd)

15-20 svarta rimbärsblad

Pepparroöt

## Saltlag

1-2 dl salt / l vatten

## Ättikslag

2 dl 24% ättika } eller { 4 dl ättiksprit  
8 dl vatten } { 6 dl vatten

4 dl socker

1 msk gult senapsfrön

1 tsk hel vitpeppar

några flak muskotblomma

Lägg de rengjorda (borstade) gurkorna och de skivade  
paprikorna i saltlagen ca 1 dygn, varefter de tas  
upp och får rinna av.

Gurkor, paprikaskivlar och (de trättade) svartrimbärsbladen  
varvas ned i burkar.

Ättikslagen blandas till kokas upp och hälls het över  
gurkorna. Lägg på några skivor pepparroöt.

Efter ett par dagar hälls lagen av och kokas upp och  
hälls ånyo het över gurkorna.