

Skivad ättiksgurka

1 kg små gröna gurkor
10 st dillkronor
10 g pepparrot i bit

Ättikslag:

5 dl ättikssprit, 12%
5 dl vatten
3 dl socker
2 msk salt
1 bit muskotblomma
1/2 msk gula senapsfrön
10 st vitpepparkorn
2 krm natriumbensoat

Bersta gurkorna nogg. Skär dem i 1/2-1 cm tjocka skivor.

Skölj dillkronorna. Skär pepparroten i bitar.

Varva gurkor, dillkronor och pepparrot i burkar.

Blanda ingredienserna, utom natriumbensoatet, till lagen. Koka upp den. Skumma. Tillsätt natriumbensoatet. Häll lagen het över gurkorna.

Tillslut burkarna genast.

Förvara dem svalt och mörkt.