

# Mitt bästa inläggningstips!

God smörgåsgurka.

2 kg. små västeråsgurkor

10 dillkronor, 3 lagerblad

5cm färsk pepparrot 2msk gulasenapströ

Lag: 6dl vatten 4dl ättiksprit

1 1/2 dl socker 1 1/2 msk salt

Konserveringsmedel.

Gör så här: Borsta gurkorna  
noga rena skölj dillen, skala, tärn  
pepparrot. Skiva gurkan.

Varva alla ingredienserna i en väl  
rengjord glasburk. Koka upp lagen  
utan Konserveringsmedel. Gör så  
att sockret smälter i lagen av värmen  
och tillsätt Konserveringsmed. Slå lagen  
het över gurkan försat genast. Ställ mörkt och svaltt