

Nils-Emils ättiksgurkor

10 st västeråsgurkor
2 st dillkronor
1 tsk senapströ

Sattlag: $\frac{1}{2}$ dl salt till 10 dl vatten

Inläggningstag: 600 g (7dl) socker
3 dl ättikssprit
4 dl vatten

Borsta gurkorna rena.

Skär gurkorna i skivor. Lägg i en bunke och häll på sattlagen. Låt stå under natten. Slå bort lagen. Varva gurkan med dillkronor och senapströ.

Koka lagen ca 5 min. Häll den het över gurkorna.