

Namn: **Saltgurkor**

Recepttyp och -nr: S62 Form:

Referens: 101 Perstorps recept. Wezäta 1940-t

| | Enl ref | Nominellt | Normerat till 1 liter | | |
|---------------|---------|-----------|-----------------------|--------------|--------|
| Gurkmängd: | 50 st | 50 st | 8,8 st | Faktor: | 5,7 |
| Vatten: | 5 l | 31,3 dl | 5,5 dl | | |
| Ättika: | 7 dl | 25,7 dl | 4,5 dl | Halter | |
| Ättiksstyrka: | 44 % | 12 % | 12 % | Ättikshalt: | 5,40 % |
| Salt: | 400 g | 3,2 dl | 0,6 dl | Salthalt: | 70 g/l |
| Socker: | tsk | 0,0 tsk | 0,0 tsk | Sockershalt: | 0 g/l |

Förbehandling:

Vattenläggning 1 dygn

Kryddor mm

| | | | |
|---------------|----------|----------|------------|
| Dillkronor | 50 st | 50 st | 9 st |
| Vinbärsblad | 50 st | 50 st | 9 st |
| Körsbärsblad | 50 st | 50 st | 9 st |
| Pepparrot | 200 g | 200 g | 35,1 g |
| Spansk peppar | 2 skidor | 2 skidor | 0,4 skidor |
| Alun | 20 g | 20 g | 3,5 g |
| Vinsten | 25 g | 25 g | 4,4 g |

Övrigt

Hela gurkor. Pickas

Kommentarer

Pepparrotten skäres i skivor.
Blad mellan gurkorna.

*Kokat upp lagen.
Hållt på den het.*

*KB/
19/8-19*