

Smörgåsgurka

2 kg Västeråsgurka

4 dl ättikssprit 12%

6 dl vatten

3 msk salt

2 msk gult senapsfrö

7,5 dl socker

dillkronor, pepparrot

Borsta gorkorna väl. Skiva gorkorna
Koka lagen och stå den het över gurkan.
Låt stå i 2 dygn. Varva gurka och
dillkronor i burkar. Lägg i pepparrot i
bit. Stå på lagen.