

Delikatessgurka

Delikatessgurka

Nedanstående recept har en läcker avslutning som nog inte ska tas alltför bokstavligt!

- 2 kg gröna gurkor
- 1 slanggurka
- 9 dl inläggningsättika
- 1 kg socker
- 3 händer fint salt

Kall lag.

- 1 par lagerblad
- 1 bit pepparrot i fyra bitar
- 2 msk senapskorn

Skär gurka i rätt tjocka skivor, lägg varvtals med dillkronor å kryddor.
Koka en lag av ättika, socker å salt, häll den över gurkskivorna.

Färdig efter 3 veckor varefter de avnjutes med förbundna ögon efter inmundning av 3/4 l Grönstedt!

*Receptet är undertecknat Agda och låg i Brittias på Sjöbo receptsamling.
Irmgard Henriksson*