



www.vartskafferisverige.se

Inlagd Västerågurka "typ Mor Anna"

1 kg Västerågurka

1 msk gula senapsfrön

1 hackad gul lök (jag tog ½ första gången)

1 dillkrona per burk

*1 g Natriumbensoat (2 krm)**

** tillsätts i den heta lagen då lagen är klar för att hällas på burkarna*

Lag:

2 dl vatten

0,8 dl salt

2,5 dl 12½ ättikssprit

450 g socker

Fyll burkarna väl med tunn skivad gurka, lägg hackad lök, senapsfrö och dillkrona på topp.

Häll över den heta lagen, skruva omedelbart på locket väl, vänd burkarna.

Låt stå minst tre veckor innan de används.