

Syltede agurker

Ingredienser:

2 agurker
4 dl Æblecidereddike
150 g Sukker
2 tsk Peberkorn
2 tsk salt
1 dl kogende vand
Dild

Fremgangsmåde

- Rør sukker og salt ud i en skål med kogende vand.
- Når sukkeret er opløst og vandet kølet lidt af, tilsættes eddike, peberkorn og evt smagsgivere som dild eller laurbærblade.
- Skær agurken i helt tynde skiver, kom skiverne i et rent skoldet glas og hæld eddikelagen over.
- Lad det trække i min. 30 minutter og gerne længere.