

RÅSYLTEDE AGURKER



OPSKRIFT

1 stort syltetøjsglas
(ca. 3,5 dl) med låg
½ tsk Atamon

1 agurk

Lage

125 g sukker
2 spsk groft salt
1 tsk tørrede dildfrø
1 ¼ dl lagereddike

SÅDAN SKAL DU GØRE

1. Skyl syltetøjsglasset med kogende vand og Atamon.
2. Skyl agurken og skær den i tynde skiver.
3. Kom agurkeskiverne i glasset.

Lage

4. Kom sukker, salt, dild og eddike i en gryde.
5. Kog lagen, til sukkeret er opløst. Køl lagen af.
6. Hæld lagen over agurkeskiverne.
7. Sæt låg på glasset.
8. Sæt en mærkat på glasset, hvor der står hvornår agurkerne er syltet.
9. Opbevar glasset med agurkerne i køleskab.

