Syltet rød spidskål

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser
1 lille rød spidskål

Eddikelage:
3 dl lagereddike
3 dl koldt vand
1 dl sukker

Beskrivelse
Snit spidskål fint og kom det i et rengjort glas.

Kog eddike, vand og sukker op og hæld det over den snittede kål.
Sæt låg på glasset.

Holdbarhed: Et par uger ved opbevaring på køl.

Anvendelse: I sandwich og salat eller som tilbehør til varme retter.