



Ingredienser

2 agurker
Salt

Eddikelage:

4 dl lagereddike

4 dl vand

4 dl sukker

1 lille håndfuld sorte peberkorn

3-4 laurbærblade

Beskrivelse

Skær agurkerne i skiver og læg dem i et dørslag. Drys salt over agurkerne og lad dem stå og smide væske i 30 minutter.

Eddikelage: Kog eddike, sukker og vand op med peberkorn og laurbærblade. Lad lagen køle ned til stuetemperatur.

Skyl saltet af agurkerne i rigeligt vand. Læg agurkeskiverne i et rengjort glas og hæld eddikelagen over.

Agurkerne kan holde sig på køl i ugevis.