

Inlagd sill (Mor Barbro)

Ca 400 gr inläggningssill - vattna ur sillen eller skölj den noga och låt den rinna av ordentligt och skär den sedan i bitar

1 röd lök - skivad

Ättika

Ta 1 dl av den 12% -iga ättikspriten och blanda med 3 dl vatten

Lag:

1 dl av den utblandade ättiksspriten

1 dl socker

5 kryddnejlikor

8 kryddpepparkorn

1 lagerblad

Koka upp lagen och låt den svalna av.

Varva sill och lök i en glasburk.

Häll på den avsvalnade lagen.

Låt stå kallt ett par dygn.

Inlagd gurka

1 gurka

1 dl av den utblandade ättiksspriten (se inlagd sill)

Knappt 1 dl socker

Skiva gurkan och lägg i en burk

Rör ihop ättikslagen och sockret rör tills sockret smälter och häll detta över gurkan

Låt stå kallt några timmar

Recept från familjen Olofsson