



## Gurkmix

### Ingredienser 1 kg cirka

---

2 st	slanggurkor
2 st	gula lökar
1 st	röd paprika
1 st	syrligt äpple
1 l	vatten

### Lag:

---

1,5 dl	vatten
0,75 dl	ren ättika 24%, eller 1 1/2 dl ättiksprit 12%
4 dl	dansukker syltsocker
1 msk	salt
1 msk	gula senapskorn

### Tillagning

---

1. Skala löken. Skölj övriga grönsaker samt äpplet. Kärna ur äpplet och paprikan. Skär allt i små tärningar. Lägg lök och paprikatärningar i en bunke. Koka upp vattnet och häll över lök-paprikablandningen. Låt stå i 10 minuter.
2. Sila bort vattnet. Blanda samtliga ingredienser till lagen och koka upp.
3. Lägg i äpple- och grönsakstärningar och koka utan lock i 10 minuter. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar.