



Picklad smålök

Ingredienser 1 sats

500 g	små gula steklökar
0,5 st	röd paprika

Lagen:

2,5 dl	ättikssprit 12 procent
2,5 dl	vatten
2,5 dl	strösocker
1 msk	salt
10 st	hela kryddnejlikor
1 st	kanelstång
2 st	lagerblad
1 tsk	rosmarin

Tillagning

Små kryddstarka lökar som passar bra till rostbiff eller som pickles.

1. Koka löken i vatten med skalen kvar några minuter. Spola lökarna med kallt vatten och dra av skalen. Skölj och strimla paprikan tunt.
2. Koka alla ingredienser till lagen på svag värme under lock cirka 5 minuter. Låt lagen svalna något.
3. Varva de skalade hela lökarna och paprikastrimlor i en väl rengjord burk.
4. Slå över den ljumma lagen, den ska täcka lökarna. Sätt på lock och förvara i kylan.
5. Lökarna är färdiga att ätas efter cirka en vecka.