

Chilipressad gurka

Ingredienser

1 st Gurka
1 st Färsk röd chili
1 dl Dill
0,5 dl Vatten
1 msk Ättiksprit
1,5 msk Strösocker

Har du för mycket gurka i skåpet? Pressa den i chili!

I samarbete med Närpes grönsaker:

Förberedelsetid:

Tillagningstid:

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 4

Tillagning

1.
Skölj grönsakerna. Skiva gurka så tunt som möjligt i avlånga skivor, för hand med kniv, ostskärare eller på en mandolin.
2.
Klyv chilin och skär bort det mesta av fröna. Finhacka dillen, blanda alla grönsaker i en stor skål.
3.
Häll över en ättikslag som du gör utav vatten, ättiksprit, socker, salt och svartpeppar. Vill du spara ättiksgurkorna så sätt dem i en steril burk och förvara i kylskåp.