

TILLBEHÖR OCH BASRECEPT

Pressgurka

4 portioner
ca 60–70 min



Ingredienser

1 färsk gurka
½ tsk salt
nymalen svartpeppar efter smak

1-2-3-lag

½ dl ättiksprit (12 %)
1 dl strösocker
1½ dl vatten

Valfritt

finhackad färsk dill efter smak

Gör så här

- 1 Skiva gurkan mycket tunt, gärna med mandolin eller osthyvel.
- 2 Lägg gurkskivorna i en sil och strö över saltet. Blanda försiktigt så att saltet fördelas.
- 3 Ställ silen över en skål. Lägg en liten tallrik eller ett fat ovanpå gurkan och ställ något tungt ovanpå som press. Låt stå cirka 20–30 minuter så att vätskan kan rinna ner i skålen.
- 4 Blanda under tiden ättiksprit, strösocker och vatten. Rör tills sockret har löst sig.
- 5 Ta bort pressen och tryck försiktigt ur eventuell återstående vätska ur gurkan. Lägg gurkan i en ren skål.
- 6 Häll 1-2-3-lagen över gurkan. Krydda med lite nymalen svartpeppar och blanda försiktigt.
- 7 Vill du ha dill i pressgurkan blandar du ner finhackad färsk dill efter smak.
- 8 Låt pressgurkan dra i kylskåp i minst 30 minuter före servering. Den blir ännu godare om den får stå lite längre.

Förvaring

Förvara i ren burk med lock i kylskåp, använd inom några dagar, ej för långtidskonservering.