



Tillikurkut

Aineet: 1 kurkku
1 nippu tilliä
3 rkl etikkaa
2 rkl sokeria
1/4 tl suolaa

Valmistus: Leikkaa kurkku ohuiksi viipaleiksi ja lada ne kerroksittain kulhoon hienonnetun tillin, suolan ja sokerin kanssa. Pane kulhon kanneksi sopivan kokoinen lautanen ja ravista salaattia voimakkaasti, jotta se mehustuu. Kaada kurkkuviipaleille etikkaa maun mukaan ja anna niiden maustua viileässä noin tunnin verran. Hienonna ennen tarjoilua kurkkujen päälle tilliä.

www.superkokki.com