



Nopeat suolakurkut

Aineet: 2 kg avomaakurkkuja
1-1,5 rkl suolaa
1/2 rkl sokeria
2-3 valkosipulin kynttä siivuina
kruunutilliä muutama oksa
mustaviinimarjan lehtiä muutama kpl
1,5-2 l vettä
loraus etikkaa (n. 2 rkl)

Valmistus: Pese kurkut ja liota niitä n. 1 tunti kylmässä vedessä. Paloitettele kurkut 3-4 osaan ja lada ne tillin, viinimarjanlehtien ja valkopipulin kanssa kerroksittain lasi- tai muoviasiaan. Keitä vedestä, suolasta, sokerista ja etikasta liemi, kaada kiehuva liemi kurkkupalojen päälle, sulje kansi, kun purkki on jäähtynyt laita jääkaappiin.

Kurkut ovat syötäviä seuraavana päivänä, mutta maku vain paranee ajan myötä.

www.superkokki.com