VEGETARISK

Pressgurka

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Traditionell pressgurka är gott till mycket men ett måste till köttbullarna och söndagssteken, tycker jag.

Tunna gurkskivor i 1-2-3-lag är enkelt att göra. Jag picklar alltid på kortare tid och

tycker det blir gott. De flesta har inte så lång framförhållning när det gäller middagen, så pickla på och låt gurkskivorna ligga i lagen så länge det går. Det blir gott ändå, lovar!
Har du framförhållning gör du pressgurkan dagen före och ställer i kylen.

30

INGREDIENSER

1 gurka (slanggurka på skånska)
1 del ättika 12 %
2 delar socker (jag minskar alltid sockermängden - smaksak)
3 delar vatten
1 tsk salt
persilja (frivilligt)

GÖR SÅ HÄR

1. Skiva gurkan tunt (osthyvel om du inte har en mandolin). Lägg den i en skål och vänd runt med salt (saltet gör att gurkan släpper vätska). Lägg eventuellt något tungt över som pressar ner gurkan (därför det kallas pressgurka). Låt stå en stund, ca 30 min. Krama försiktigt ur vätskan.
Hinner du inte detta moment, går det bra ändå att lägga skivorna direkt i lagen.

2. Koka upp lagen, t ex 0.5 dl ättika 12%, 1 dl socker, 1.5 dl vatten och låt svalna. Lägg gurkskivorna i lagen. Låt helst stå minst 20-30 min.Blanda persilja i vid servering.