

## Syltede asier/agurker (Carl Alfreds opskrift)

Agurkerne prikkes med en gaffel / Asierne skralles og befris for kærner.

Asierne/agurkerne lægges i saltlage i ét døgn.

**Saltlage:** 1 liter vand  
1 håndfuld slat (50-100 gr.)

Herefter i eddikesyrelage i 1 døgn (evt. 2-3 døgn)

**Eddikesyrelage:** 9 dl. Vand  
1 del eddikesyre 32%

Asierne/agurkerne tages op og tørres af.

Herefter opbevares de i sukkerlage, som koges sammen.

**Sukkerlage:** 5 dl. Vand  
1 dl eddikesyre 32%  
Mindst 600 gr. Sukker

Asierne/agurkerne kommes i den kolde sukkerlage sammen med krydderier og evt. atamon.

Krydderierne tages op efter 2-3 mdr.

Eddikelagen kan senere (når agurkerne er spist) anvendes til stegte sild i eddike. Sildene kommes i direkte fra panden i den kolde eddikelage.