

Syltede græskar med vanilje



Lage per liter vand

10 g salt

2 dl eddike

Sukkerlage per kilo græskar

5 dl vand

6-700 g sukker

6 tsk vaniljesukker

Stødt ingefær, kan udelades

Atamon

Græskaret skrælles og skæres i 5 cm lange stykker, lægges i lage af salt og eddike i et døgn.

De ud udskårne græskar kommes i en gryde og koges i vandet 5-10 minutter til de er klare.

Sukker, vaniljesukker og ingefær kommes i og koges yderligere 5 minutter i lagen.

Græskarrene kommes i Atamon skyllede glas og sukkerlagen hældes over.

Kilde: dk-kogebogen

18.10.2017