



Ingredienser

1½ agurk
2 tsk. salt
2 tomater
1 lille løg
2 dl eddike
1 dl sukker
1/4 tsk. peber
evt. lidt hvidløg

Beskrivelse

Agurkerne skæres i tynde skiver i en skål, drysses med salt, vendes godt rundt og står og trækker her mindst en time.

Løget skæres i fine tern. Tomaterne (kun det udvendige) skæres også i fine stykker. Eddike, sukker, peber og evt. lidt hvidløg røres sammen. Tomat og løgtern hældes i - der røres af og til, så sukkeret bliver opløst.

Tag agurkeskiverne - en håndfuld af gangen, og pres mest mulig væske ud. Først derefter lægges de i eddikelagen, hvor de gerne må stå og trække i 6-7 timer. Agurkesalaten kan også laves dagen før.

Tip: Når salaten har trukket, kan man hælde den op i en sigte og lade den dryppe af, så deles den i portioner i plasticposer og fryses. Salaten er som nylavet, når den tøes op igen.