

## Opskrift på syltede rødløg

2 rødløg

1 dl eddike

1 dl sukker

Lidt peberkorn (hvis du har!)

Eddike og sukker og peberkorn blandes i en gryde og det skal koge.

Rødløg skæres i tynde skiver eller i både – det bestemmer man selv.

Skyl glasset/glassene i lidt kogende vand med atamon i. Herefter lægger du alle de rå løg ned i glasset og hælder den kogende blanding over – forsigtigt. Løgene skal være dækket af vand – hvis der ikke er nok tilføjer du bare lidt mere almindeligt kogende vand. Låg på.

Så skal det trække en halv dag i køleskabet – hvis du får gæster om et par timer kan du godt tage det i brug efter nogle timer – men ellers så vent lige en halv dags tid.

Velbekomme fra Pigen på Stigen