

Syltede Rødløg

Ingredienser

4-8 Rødløg (afhænger af størrelse)
4 dl. Lager eddike
4 dl. Vand
Sødemiddel svarende til 200g sukker
1/2 tsk. Peber
2 tsk. Salt
ca. 15 hele peberkorn



Fremgangsmåde

1. De pillede løg deles og skæres i skiver
2. Løgskiverne og peberkorn kommes i glas (her 3/4 I glas)
3. Eddike, vand, sødemiddel, salt og peber bringes i kog lad det koge 2-4 minutter
4. Hæld den varme lage over løgene. Lad den køle inden den sættes i køleskabet.

Kan spises efter 2-3 timer, men er bedst efter et par dage.

