

# Syltad Rödlök



## Lag:

2 dl socker  
1 dl ättikssprit  
4 dl vatten

Salt och svartpeppar

## I burken:

3 medelstora lökar  
2 lagerblad  
5 kryddpepparkorn

Koka ihop socker, ättika och vatten. Akta så att inte sockret bränner i botten på kastrullen, lättast är att röra tills lagen blir klar.  
Låt lagen svalna till ca 45 grader. Rör ned lite salt och peppar.

Medan lagen svalnar, skala löken och skär den i ringar eller klyftor. Var noga med att ta bort alla hårda delar och skär bort sådant som inte ser bra ut. Ju finare löken är desto längre håller den. Lägg löken i väl rengjorda burkar (eller burk). När du fyllt till häften kan du lägga i ett lagerblad och något pepparkorn och sedan fylla på med mera lök. Löken flyter, så du kan pressa ned en hel del i en burk.  
När burken är full häller du lagen över, sätter på locket och låter allt svalna innan du ställer det i kylan. Låt stå över natten innan du serverar, men det håller länge i ren burk.