

Pressgurka

Skrivet av Helena
2014-08-18 08:52 -

Av de två fina gurkorna jag köpte på bondens marknad i lördags gjorde jag den fantastiskt goda pressgurkan som jag har recept på.

Pressgurkan passar perfekt att servera till exempelvis köttbullar med hemgjord potatismos och en god gräddig sås. Eller varför inte till köttfärsbiffar?



Börja med att skölja gurkan och därefter hyvla den tunt med hjälp av en osthyvel. Jag hyvlar direkt ner i ett durkslag.

Pressgurka

Skrevet av Helena
2014-08-18 08:52 -



Strö salt över gurkan.

Pressgurka

Skrivet av Helena
2014-08-18 08:52 -



lägg i en kanna med vatten och pressa ut vatten från gurkorna i 5 minuter, ex med några skålar eller tallrikar som tyngd, så att

Pressgurka

Skrivet av Helena
2014-08-18 08:52 -



Lägg gurka i nedskålen, bland tillaggs, blanda samman lagen till inläggningen och häll över gurkan,
tillsätt gurka med skålen på pressen.

Pressgurka

Skrivet av Helena
2014-08-18 08:52 -



Här är receptet hittar du [här](#)!