

Syltede purløgsblomster

Ingredienser

- 5-10 purløgsblomster
- 1 dl hvidvinseddike
- 0,25 dl vand
- 0,5 dl sukker

Fremgangsmåde

1. Kom vand, hvidvinseddike og sukker i en gryde og kog det til alt sukkeret er opløst
2. Lad lagen afkøle til det ikke længere er varmt
3. Rengør og skold et patentglas med kogende vand
4. Pil purløgsblomsterne af enkeltvis og kom dem i glasset
5. Hæld lagen over blomsterne og stil dem på køl.
6. kan serveres efter 24 timer

