



Inlagda rödbetor med kryddpeppar

Till en burk

500 g rödbetor (5 mindre eller 3 större) med skal i mindre bitar

2 rödlökar (200 g), i skivor

2 dl ättika

3 dl socker

4 dl vatten

20 pepparkorn

1 tsk malen kryddpeppar eller 8 hela

Koka ihop ättika, vatten, socker, peppar och kryddpeppar. Lägg sedan i rödbeta och lök.

Koka 20 minuter och häll sedan i en ren burk. Låt svalna, skruva på locket och ställ kallt. Rödbetorna håller sig i flera månader.