Sødsyltede Græskar

Sådan gør du.

Græskaret skæres i passende stykker eventuelt ca.1 cm tyk og 7 – 10 cm lang.
Kom græskarstykkerne i en balje og hæld eddike over så de er helt dækket.
Lad dem stå til dagen efter, og tage dem op og lad dem dryppe af på et viskestykke.
Så skal græskarstykkerne op i en gryde.

Opskrift.

Græskar	*500 g*
Sukker	*500 g*
Vand	*250 g*

Brug ca 1 vanillestang til 2 kg græskar.

Skær vanillestangen op på langs og skrab vanillekornene ud og kom dem i gryden. Skær hver vanillestængerne i 3 - 4 stykker og kom dem gryden også. Der sidder masser af smag i dem selv om vanillekornene er skrabt ud.
Hvis du er glad for vanille kan du godt komme en ekstra vanillestang i, det smager jo godt.

Vand og sukker kommes i en gryde sammen med vanillekorn vanillestænger. Græskar kommes i gryden og det hele koges på til græskaret begynder at blive klart.

Græskaret lægges i rensede glas, og væsken hældes i over græskaret indtil det er helt dækket.
Lad bare vanillestængerne komme med i, så står de og giver smag i lang tid.
Jeg plejer at lade græskarene stå i ca 1 måned før jeg begynder at spise af dem. De har godt af at stå og trække for at få den rigtige smag.

Tips og tricks !

Man kan eventuelt tilsætte lidt citronsaft eller Madeira eller andet, det smager også godt.

De kan gemmes i årevis, og smager bare bedre og bedre, så lav rigeligt !

Brug dem som tilbehør til aftensmaden eller på en rugbrød med leverpostej, eller bare spis dem :-)