Här kommer receptet på **min mormors inlagda Västeråsgurka** som är en riktig klassiker hemma hos oss.  
  
  
Du behöver;  
2 kg Västeråsgurka  
1½ dl salt  
2 msk gula senapsfrön  
2 msk bruna senapsfrön  
1 kg socker  
c 10 dillkronor  
2½ dl Winborgs Ättiksprit  
  
  
  
Gör så här;  
Tvätta gurkan noga innan du lägger den i saltlag. 1½ dl salt till det vatten som täcker gurkorna.  
Låt stå i ett dygn. Låt gurkorna rinna av innan du skär dem med en "vågad"kniv, som gör gurkskivorna räfflade. Varva gurkor i burkar med dillkronor, senapsfrö och socker. Fördela 2½ dl ättiksprit på burkarna. Låt stå i minst två dygn, då har gurkorna vattnat av sig sa att en lag bildats.  
  
Serveras till klassiska maträtter som potatis, brunsås och kotlett eller skärs ned till små kuber som du blandar i färsen till pannbiff eller.......