Björnes kräftor

Om du har två stora kastruller kan du koka två olika lag på en gång. Koka 10–12 kräftor åt gången i 8–10 minuter i lag 1. När alla är kokta lägg dem i lag 2 och låt dem svalna i den. Ställ gärna kastrullen i kallt vatten så svalnar lagen fortare. Om de får stå ett dygn hinner de få fin smak.

Det går även bra att frysa dem i lag 2, de håller sig goda i cirka 1 år.

Porter finns på 50 cl-flaska, så en räcker till båda lagen. Tänk på att om du inte har grovsalt måste du minska mängden salt betydligt.

Lag 1 till kokning

5 liter vatten
2 dl grovsalt
2 dl mörkt öl / porter
Krondill (stjälkarna)

Lag 2 till inläggning

5 liter vatten
2 dl grovsalt
4–5 sockerbitar
3 dl mörkt öl / porter
Krondill (kronorna)

Smaklig spis!

TYRESÖFISKE
Fiskevård Sportfiske Båtuthyrning Kräftfiske Tillsyn
www.tyresofiske.se