



Importerade djupfrysta kräftor kan få ett lyft om man kokar en ny lag till dem.

Till 1 kg kräftor behövs:

- 2½ l vatten
- ½ -1 dl grovt salt
- 2 sockerbitar
- mycket dillkronor

Koka lagen i 10 min och låt den sedan svalna.

Lägg i kräftorna och låt dem sedan ligga i lagen minst 3 tim.