

Kiseli krastavci - Letnja varijanta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1-1,5 kgkornišona srednje velicine**
- **1,5 kašikasoli**
- **4 cenabelog luka**
- **nekolikograncica miroije**
- **po potrebivoda**

Priprema

krastavce dobro oprati i zaseći uzduz sa obe strane, unakrsno. poredjati ih u veliku teglu, ali voditi racuna da budu dobro "zaglavljeni" izmeriti potrebnu kolicinu vode i to tako sto cete u teglu sipati vodu do vrha, pa je sipati u neku drugu posudu. u vodu dodati so i mesati dok se so ne otopi. takodje dodadti i seckan beli luk kao i mirodiju. sipati preko krastavaca i poklopiti teglu tanjircem. nemojte na teglu stavljati zatvarac zbog fermentacije. drzati ih na topлом mestu ili na Suncu dva do tri dana dok se ne zavrssi vrenje i dok krastavci ne postanu kiseli..

Savet

Krastvace treba potrošiti za nekoliko dana nakon završetka vrenja kako se ne bi pokvarili. uvati ih u frižideru.