

## *Mladi kukuruz za zimu*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- nekoliko manjih klipova mladog kukuruza
- 1 l vode
- 2 kašičice soli
- 1 kašičica šecera
- na vrh noža vinobrana

### **Priprema**

Kukuruz ocistite od spoljnih listova i kuvajte pola sata.

Kada je skuvan, ocedite ga, a kada se ohladi, stavite ga u vecu cistu teglu tako da vrhovi budu gore.

Nalijte teglu vodom do vrha, zatim tu vodu prespite u šerpu, dodajte so, šecer i vinobran, pa pustite da provri.

Kukuruz prelijte vrelim presolcem, teglu zatvorite i pasterizujte oko 45 minuta.