

## **Kiseli krastavci (5)**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kg**krastavaca (kornišona)
- **3** Ivode
- **1,5 l**sirceta
- **125 g**soli
- **125 g**šecera
- **biberu** zrnu i slacica

### **Priprema**

Krastavce dobro oprati, svaki posebno dobro istrljati. Vodu, sirce, so i šefer prokuvati. Krastavce složiti u tegle, pa u svaku teglu sipati po nekoliko zrna bibera i slacice. Zatim krastavce preliti vrelim sirupom, odmah zatvoriti i staviti u rernu da se pasterizuje na 90 C, 45 minuta.

### **Savet**