

Punjeni krastavci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**krastavaca
- **1** lalkoholnog sirceta
- crvena paprika
- so
- šecer
- lovorov list
- biber u zrnju
- slacica

Priprema

Krastavce dobro oprati (birati krupnije krastace) iseci po malo oba vrha i metalnom cevcom izubiti sredinu. Paprike iseci na tanke štapice i puniti sredinu krasavca. Punjene krastavce iseci na parcice oko 2 cm i nareati u tegle.

U svaku teglu staviti po jedan lovorov list, nekoliko zrna bibera, slacice, 1 kašicica soli, 1 kašicica šecera, 1 mala kafena šoljica alkoholnog sirceta i naliti do vrha sa mlakom vodom. Tegle zatvoriti sa hermeticki zatvarac, poreati u lonac, naliti vodu u lonac do zatvaraca i staviti na ringlu da da vri 20 minuta. Vruce tegle uviti u krpe i ostaviti do sutra da se ohlade.

Savet

Prilikom kuvanja tegle obavezno uviti u novine ili krpe da ne bi došlo do pucanja. I jos nesto... ko voli ljuto umesto crvene paprike možete staviti ljute crvene papriice.