Krastavci u tegle



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7 kg**kornišona
- **1 l**sirceta
- **3 l**vode
- **300 g**šecera
- **120 g**soli
- **1/2 kesice**vinobrana
- **po ukusu**ekstragon zrnca

Priprema

Operite krastavce pa ih poreajte u tegle. U svaku teglu stavite po malo ekstragon zrnaca.

Sirce, vodu, šecer, so i vinobran dobro promešajte.

Pa nalijte u tegle preko kornišona.

Povežite ih. U vecu šerpu stavite krpu na dno, pa u nju poreajte tegle. Nalijte vodom tako da tegle više od polovine budu u vodi. Stavite da se kuva.

Kada voda provri pustite da vri 15 minuta. Sklonite sa šporeta pa ostavite da se ohlade.

Savet