

Pasterizovani krastavci (2)



težina: **srednje**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg**krastavcica
- **5 l**vode
- **200 g**šecera
- **175 g**soli
- **125 ml**esencije
- **malobibera**
- lovorov list
- slacica

Priprema

Krastavce dobro oprati, ostaviti da se malo ocede od vode i onda ih slagati u tegle.... Vodu, šecer, so, essenciju, biber i lovorov list. To sve staviti da provri i kad provri skinuti sa vatre i ostaviti malo da se prohladi...Kad se malo prhladi naliti tegle i pasterizovati, a pre toga mogu ko voli da se stve slacice u svaku teglu...

Savet

Kao iz prodavnice su.