

Kiseli krastavci (8)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za 1 teglu od 720 ml:

- **400 g**krastavaca
- **100 g**šargarepe
- **2** cenabelog luka
- **1 kašicica**suve miroije
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **30-40 ml**sirceta
- **po ukusu**biber

Priprema

Krastavce i šargarepu izrendajte na tanke kolutove. Dodajte iseckan beli luk kao i sve ostale sastojke. Izmešajte dobro kako bi se svi sastojci sjedinili. Ostavite krastavce da odstoje oko 15 minuta. Potom napunite teglu. Tokom punjenja, pritiskajte krastavce kako bi svi stali u teglu. Nalijte tecnošcu koju su krastvci pustili. Zatvorite metalnim poklopcem i pasterizujte kratko.

Savet

U zimnicu ne stavljam konzervans i vinobran. Ukoliko koristite navedeno, slobodno stavite.