

Krastavcici kornišoni



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Priprema je:

- **10 kg** kornišona
- **oko 5-6 l** vode za prelivanje
- **5 l** vode za presolac
- **2** **caše** **od 2 dl** soli
- **1** **caša** **od 2 dl** šecera
- **1,9 dl** esencije
- **10 g** vinobran
- **10 g** konzervans
- **10 g** bibera u zrnu

Priprema

Krastavcice dobro oprati pod mlazom vode svaki pojedinačno, pa ih preliti proključalom vodom. Prekriti ih stolnjakom i ostaviti do sutradan da se ohlade.

Staviti vodu za presolac da provri, dodati so, šecer, esenciju, vinobran, konzervans i biber u zrnu. Ostaviti i presolac do sutradan da se ohladi.

Sutradan iz krastavcica iscediti vodu u kojoj su se ohladili.

U ciste tegle (koje mogu da se zatvore poklopcima) napakovati krastavcice tako da ostane što manje šupljina. Pri utiskivanju voditi racuna da se ne oštete krastavcici, a ako se to dogodi, oštecene izvaditi iz tegle. U svaku teglu staviti plasticni pritiskivac, da se ne bi podigli na površinu.

Kada su svi krastavcici spakovani u tegle (od 10 kg se dobije 20 klasicnih tegli), svaku teglu nalivati hladnim presolcem, vodeći racuna da u svakoj tegli bude po par zrna bibera. Sacuvati višak presolca za eventualno dopunjavanje tegli.

Ostaviti tegle da odstoje do sutradan, pa dopuniti presolac ako je to potrebno.

Tegle dobro zatvoriti odgovarajucim poklopcima i smestiti u ostavu. Ovako pripremljeni krastavcici mogu i 3 godine da ostanu ocuvani.

Savet