

Kiseli kornišoni



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** kornišona
- **3 l** vode
- **750 ml** alkoholnog octa
- **6 ravnih kašika** šećera
- **6 ravnih kašika** soli
- **po želji** biber
- **po želji** lovorov list
- **po želji** mirodjija (kopar)

Priprema

Kornišone dobro oprati. Tegle i poklopce sterilisati.

U šerpu sipati vodu, šećer, so i sirce. Zagrijavati do vrenja, pa maknuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Tegle napuniti kornišonima, pa sipati pripremljenom tecnošcu. Dobro zatvoriti tegle. Na dno velike šerpe staviti kuhinjsku krpu, pa poredati tegle sa kornišonima (tako da se ne dodiruju)! Sipati toplu vodu u šerpu. Kuhati 15-tak minuta. Maknuti sa vatre, pa ostaviti u šerpi da se hlade, nekih 5-6 sati. Izvaditi tegle iz vode, obrisati i spremiti na suho i tamno mjesto.

Savet