

Salata sa tikvicama (2)



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **260** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg** mladih tikvica

Marinada:

- **10 kašika** soli
- **300 g** šecera
- **300 ml** ulja
- **370 ml** jabukovog sirceta
- **2 vezice** peršuna
- **3 vece** glavice belog luka

... i još:

- voda

Priprema

Tikvice oprati (ne ljuštiti) i iseci na krugove, debljine 1 cm. Svaki krug iseci na četvrtine. Isecene tikvice staviti u, dublju, posudu i prekriti, hladnom, vodom. Dodati i 10-ak kockica leda. Pritisnuti vecom tacnom, poklopiti i ostaviti da odstoji, 4 sata.

Marinada: U, odgovarajucu, posudu staviti šecer, so, ulje i sirce. Mešati, kašikom, da se šecer i so, malo rastvore

(nece moci u potpunosti da se rastvore, ali to ne reba da vas brine). Peršun i, očišćeni, beli luk, sitno, iseckati, pa dodati u marinadu. Dobro promešati.

Tikvice ocediti od vode. Preliti ih, pripremljenom, marinadom, promešati, varjacom, poklopiti i ostaviti, pola sata, da odstoje.

Posle proteka datog vremena, pripremljene, tegle puniti tikvicama. Prilikom punjenja tikvice, malo, sabijati u teglama. Kada tegle budu napunjene, tikvice pritisnuti, plasticnim, pritiskivacima, pa ih naliti sokom, od marinade. Svaku teglu, dobro, zatvoriti metalnim poklopcem.

Napunjene tegle poreati u, dublju, posudu, u kojoj se na dno stavi kuhinjska krpa. Poreane tegle preliti, tek, mlakom vodom (da voda bude preko poklopca), poklopiti i staviti na šporet, da se pasterizuju (na srednjoj temperaturi).

Kada vrela voda pocne da "struji", da se stvaraju mehurici, iskljuciti šporet. Posudu sa teglama ostaviti na, vrelom, šporetu, dok se voda ne ohladi.

Izvaditi tegle, obrisati od vode i ostaviti sa ostalom zimnicom.

Savet