

# **Kiseli krastavci (9)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**krastavcica
- **60** zrnabibera
- **3** kašicice šecera
- **4,5** kašicicasoli
- **150** mlsirceta
- **po ukusu**slacice
- **po ukusu** miroije

## **Priprema**

Meni je ovo najbolji recept za krastavcice, prvo zato što se ne stavlja nikakav konzervans, drugo zato što se tacno odreena kolicina sastojaka stavlja u svaku teglu, a i zato što su savršenog ukusa. Ovo su kolicine za 3 tegle. Dakle, u vece tegle (oko 700, 800 g), stane oko 350 g krastavcica. Složiti ih vertikalno i zbijati da stane što više u teglu, ali pažljivo, da ostanu celi. U svaku teglu staviti 20 zrna crnog bibera, 1 kašicicu šecera, 1,5 kašicicu soli i 50 ml sirceta (alkoholnog ili vinskog). Radi lepšeg ukusa, obavezno u svaku teglu dodati 1/2 kašicice slacice i miroije po ukusu. U tegle sipati hladnu vodu do vrha i zatvoriti ih cistim poklopциma. U šerpu staviti krpnu na dno, pa poreati tegle. Sipati vodu do poklopaca i od momenta kada voda prokljuca, kuvati ih (pasterizovati) 20-ak minuta na laganoj vatri. Zatim tegle izvaditi pažljivo (pošto su vrele) u vecu posudu i okrenuti ih naopako. Dobro ih ušuškati u neko cebe i ostaviti da se potpuno ohlade.

## **Savet**