Kiseli krastavcici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg**krastavcica
- **5 l**vode
- **1,5 l**sirceta
- **400 g**šecera
- **125 g**soli
- **1**konzervans
- **1 kašika**vinobrana
- slacica
- korijander
- crni biber u zrnu
- lolber

Priprema

Krastavcice oprati i složiti u tegle. Dodati po kašiku slacice i korijandera, prstohvat bibera i 2-3 lolbera. U lonac staviti da provri voda, so i šecer. Kad provri dodati konzervans i vinobran, pa iskljuciti. Tada dodati i 1,5 l sirceta. Vrucim naliti krstavcice, poklopiti ih tacnom i ostaviti preko noci da odstoje. Sutradan staviti foliju i zatvoriti poklopcem, pa odložiti na hladno mesto. U toku zime uzivati :))

Savet