Domaci kornišoni



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**krastavcica kornišona
- Po tegli:
- **1 supena kašika**soli
- **2 kašike**šecera
- **7 kašika**alkoholnog sirca
- biber

Priprema

Nareati dobro oprane krastavcice u teglu.

Dobro ih uglaviti jedne do druge.

U svaku teglu dodati mere 1 supenu kašiku soli, 2 kašike šecera, 7 kašika alkoholnog sirca. Dodati vodu u svaku teglu skoro do vrha. Ubaciti malo bibera u zrnu.

U vrelu vodu spustiti zatvorene tegle i pustiti da prokljuca voda. Kad prokljuca kuvati još 5 minuta. Uviti ih u peškir i ostaviti na toplom do sutra. Odložiti na suvo i hladno mesto. Prijatno.

Savet

Od 3 kg krastavcica meni je izašlo 9 tegli. Vrlo je bitno da budu što sitniji.