

Kiseli krastavci - Letnja varijanta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1-1,5 kg** kornišona srednje velicine
- **1,5 kašika** soli
- **4 cen**abelog luka
- **nekoliko** grancica miroije
- **po potrebi** voda

Priprema

krastavce dobro oprati i zaseći uzduž sa obe strane, unakrsno. poredjati ih u veliku teglu, ali voditi racuna da budu dobro "zaglavljani" izmeriti potrebnu kolicinu vode i to tako sto cete u teglu sipati vodu do vrha, pa je sipati u neku drugu posudu. u vodu dodati so i mesati dok se so ne otopi. takodje dodati i seckan beli luk kao i mirodjiju. sipati preko krastavaca i poklopiti teglu tanjiricom. nemojte na teglu stavljati zatvarac zbog fermentacije. držati ih na toplom mestu ili na Suncu dva do tri dana dok se ne završi vrenje i dok krastavci ne postanu kiseli..

Savet

Krastvace treba potrošiti za nekoliko dana nakon završetka vrenja kako se ne bi pokvarili. uvati ih u frižideru.