

# **Domaci krastavci**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **5 kgkrastavca**
- **2 lalkoholnog sirceta**
- so
- šećer
- lovorov list
- biber u zrnu
- slacica

## **Priprema**

Krastavce dobro oprati i nareati u tegle. U svaku teglu staviti po jedan lovorov list, nekoliko zrna bibera, slacice, 1 kašicica soli, 1 kašicica šećera, 1 mala kafena šoljica alkoholnog sirceta i naliti do vrha sa mlakom vodom. Tegle zatvoriti sa hermeticki zatvarac, poreati u lonac, naliti vodu u lonac do zatvaraca i staviti na ringlu da da vri 20 minuta. Vruće tegle uviti u krpe i ostaviti do sutra da se ohlade.

## **Savet**

Prilikom kuhanja tegle obavezno uviti u novine ili krpe da ne bi došlo do pucanja.