

Domaci krastavci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**krastavca
- **2 l**alkoholnog sirceta
- so
- šecer
- lovorov list
- biber u zrnju
- slacica

Priprema

Krastavce dobro oprati i nareći u tegle. U svaku teglu staviti po jedan lovorov list, nekoliko zrna bibera, slacice, 1 kašicica soli, 1 kašicica šecera, 1 mala kafena šoljica alkoholnog sirceta i naliti do vrha sa mlakom vodom. Tegle zatvoriti sa hermeticki zatvarac, poreći 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 kuvanja tegle obavezno uviti u novine ili krpe da ne bi došlo do pucanja.