

Kiseli krastavcici (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** kornišona

Preliv:

- **3** l vode
- **1/2** l sirca (belog, alkoholnog)
- **150 g** šecera
- **100 g** soli
- **2 male kašice** vinobrana
- lovor
- biber u zrnu
- miroija

Priprema

Krastavce ocistiti, oprati i ocediti.

Preliv: Prokuvati vodu sa šecerom i soli. Ostaviti da se ohladi. U ohlaeno dodati sirce i vinobran.

Osušene krastavce slagati u manje tegle. U svaku teglu staviti lovor, biber u zrnu i miroiju (kolicina - po želji). Naliti krastavce sa ohlaenim prelivom, dobro zatvoriti i ostaviti sa ostalom zimnicom.

Savet