Pasterizovani krastavac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** krastavaca
- **10 g**bibera u zrnu

Za preliv:

- **3 l** vode
- **1 l**sirceta
- **250 gr**soli
- **200 g**šecera

Priprema

Pasterizovani krastavci: 5 kg krastavaca oprati i složiti u tegle. Preko krastavaca staviti biber u zrnu. Zatim skuvati preliv 3 l vode, 250 g soli i 200 g šecera, staviti da provri. Kada provri u to dodati 1 litar sirceta i pustiti da vri još 15 minuta. Ohladiti preliv za krastavce i ohlaenim prelivom preliti krastavce i zatvoriti tegle. Zatim uzeti vecu šerpu, a na dno šerpe staviti neku vecu kuhinjsku krpu i poreati tegle. Naliti sa hladnom vodom i ukljuciti ringlu, pa kad provri pustiti da vri 10 minuta i pasterizovati tegle. Posle 10 minuta iskljuciti ringlu, a krastavce ostaviti da se ohlade u toj vodi.

Savet