

## ***Kiseli krastavci***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kg**krastavcica
- **2,5 l**ode
- **oko 300 ml**sirceta
- **7 kašika**soli
- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**vinobrana
- **1 kesica**konzervansa
- **3-4 glavice**belog luka
- **1 kesica**bibera u zrnu
- **maloperšuna**

### **Priprema**

Krastavce oprati i naslagati u tegle. Otprilike na polovini tegle, kao i na vrhu, staviti malo belog luka, bibera i peršuna. Vodu, sirce, šecer, so, konzervans i vinobran izmešati dok se praškovi u potpunosti ne rastope. Ovom smešom zaliti krastavce, staviti pritiskace za tegle, i tegle zatvoriti. ?uvati na hladnom.

### **Savet**

U zavisnosti od toga kako režete krastavce, tj. koliko "lufta" ima između njih, možda će vam biti potrebno još 100-200ml vode. Pre nego što stavite praškove, probajte smešu isto da vidite da li vam je dovoljno kisela i slana. Fotografiju ambalaže Lužničkog sirčeta sam izbacila zbog prijateljice koja me već pitala za njega. Za svu zimnicu inače koristim to sirče.