

Kiseli krastavcici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **5 kg**krastavcica
- **2,5** lvide
- **oko 300 ml**sirceta
- **7 kašikasoli**
- **2 kašike**šecera
- **1 kesicavinobrana**
- **1 kesicakonzervansa**
- **3-4 glavice**belog luka
- **1 kesicabibera 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 reate krastavce, tj. koliko "lufta" ima izmeu njih, možda e 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 Lužnikog sireta sam izbacila zbog priateljice koja me ve pitala za njega. Za svu zimnicu inae koristim to sire.