

Pasterizovani krastavci



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**krastavica
- **4 l**vode
- **4 kašike**soi
- **4 kašike**šecera
- **1 d**lesencije
- **4 glavice**crnog luka
- **2 glavice**belog luka
- **1 kesic**abibera u zrnu
- **malomiro**?ije
- **4-5 liskil**ovora

Priprema

U šerpu sipati, vodu, šećer, so, esenciju, biber u zrnu, mirodjiju i lovorov list. Crni luk ocistiti i zaseci unakrs pa dodati u vodu. Beli luk ocistiti i dodati. Prokuvati sve da vri 5 minuta i ostaviti da se ohladi.

Oprane i osušene krastavice popakovati u teglice, pritisnuti pretiskacima i naliti ohladjenim prelivom tako da krastavcici budu preliveni.

Napakovane i zatvorene tegle poredjati u šerpu. Naliti vodom, tako da tegle budu u potopljene malo ispod poklopca. Kuvati i ostaviti da vri 5 minuta. Izvaditi vruće tegle iz vode i utopliti, pa ostaviti da se ohlade na sobnoj temperaturi.

Slika pre i posle pasterizacije.

Savet

Ukoliko pakujete u tegle razlicitih velicina, pasterizujte u vise puta, jer poklopac tegle ne sme biti u vodi.