

Pasterizovani krastavcici



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**krastavcica
- **4** lvide
- **4** kašikesoli
- **4** kašikešecera
- **1** dlesencije
- **4** glavicecrnog luka
- **2** glavicebelog luka
- **1** kesicabibera u zrnu
- **malomiroije**
- **4-5** liskilovora

Priprema

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

Oprane i osušene krastavcice 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 vrucе 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.