Krastavac punjen sa šargarepom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 l**vode
- **125 g**soli
- **100 g**šecera
- **500 ml**sirceta
- **1,5 kg**krastavaca
- **nekoliko komada****TANJA ŠARGAREPA** tanjih šargarepa

Priprema

Prvo skuvati preliv. Vodu, so, šecer i sirce staviti u šerpu i pustiti da provri kad provri kuvati 15 minuta preliv ohladiti. Krastavac izdubiti tanju šargarepu ocistiti. Pa u svaki krastavac lagano utisnuti šargarepu isecenu na jedan prst širine i složiti u tegle. U svaku teglu staviti nekoliko zrna slacice i malo mirodjije, zatim ohladjenim prelivom preliti tegle sa krastavcima, zatvoriti tegle. Pa zatim uzeti vecu šerpu, a na dno šerpe staviti neku vecu kuhinjsku krpu i poredjati 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