

## *Krastavci u sirčetu*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 kg krastavaca
- 2 l vode
- 50 g soli
- 2,5 dl sirčeta
- konzervans
- beli luk
- biber

### **Priprema**

Pomešajte vodu, so, sirce i konzervans u većoj šerpi, stavite krastavce, pritisnite tako da krastavci ostanu potopljeni i ostavite nedelju dana.

Skinite penu, poređajte u tegle, zalijte presolcem i zatvorite tegle.