

Kiseli krastavci (5)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**krastavaca (kornišona)
- **3** l vode
- **1,5** l sirčeta
- **125 g** soli
- **125 g** šecera
- **biber**u zrnu i slacica

Priprema

Krastavce dobro oprati, svaki posebno dobro istrljati. Vodu, sirce, so i šećer prokuvati. Krastavce složiti u tegle, pa u svaku teglu sipati po nekoliko zrna bibera i slacice. Zatim krastavce preliti vrećim sirupom, odmah zatvoriti i staviti u rernu da se pasterizuje na 90 C, 45 minuta.

Savet