Kiseli krastavcici (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg**krastavcica
- **7,5 l**vode
- **2,5 l**sircetne kiseline
- **250 g**šecera
- **250 g**soli
- **4 kesice**bibera u zrnu

Priprema

Krastavcice oprati i poreati u tegle. Preko krastavcica staviti biber u zrnu. Staviti vodu, sirce, šecer i so da provri. Kada se ohladi preliti krastavcice i zatvoriti tegle. Na dno vece šerpe staviti kuhinjsku krpu i poreati tegle. Naliti hladnom vodom i ukljuciti ringlu. Kada provri pustiti da vri 10 minuta. Posle 10 minuta iskljuciti ringlu, a tegle ostaviti da se ohlade u toj vodi.

Savet