

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 veće 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