

Kiseli vrganji



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg vrganja
- 5-6 zrna crnog bibera
- 3 lista lorbera
- limun
- so

Priprema

Komade vrganja kuvajte pet-šest minuta u slanoj vodi sa sokom od limuna i biberom. Izvadite ih, ohladite i rešajte u tegle zajedno sa lorberom.

Nalijte, zatvorite i sterilizirajte.