

Krastavci sa lukom



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g krastavaca
- 300 g crnog luka
- 0,75 l sirceta
- 0,75 l belog vina
- 5 karnfilica
- 5 listica lorbera
- 1 kašika belog bibera u zrnju
- 5 bobica kleke
- 2 štapica cimeta
- 500 g šecera

Priprema

Očišćen krastavac prepolovite, izvadite mu semenke, isecite ga na komade debljine 1 cm.

Kuvajte 10 minuta sirce, belo vino i začine, dodajte očišćen luk, pa kuvajte još pet minuta.

Zatim dodajte šećer i krastavac i kuvajte još pet minuta.

Sipajte odmah u tegle i zatvorite.