

Krastavci na suncu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- krastavci
- so
- voda
- miroija
- hleb

Priprema

Važno je da znate kolika vam je tegla, litraža tegle odreuje kolicinu soli – koliko litara, toliko i kašika soli. Staviti vodu sa soli da vri i ostaviti da se ohladi. Krastavce zasecene na cetiri dela (ne seci ih skroz, vec na kraju ostaviti jedan deo nedirnut, kako bi krastavac ostao ceo) poreati u teglu u sredinu staviti miroiju, zatim parce starog hleba. Teglu prekriti tanjiricem i staviti na suncano mesto. Posle 2-3 dana pažljivo izvaditi hleb iz tegle, pazeci da se ne raspadne. Ukoliko nisu dovoljno kiseli, ostaviti ih još jedan dan na suncu. Vreme kiseljenja zavisi od spoljašnje temperature vazduha. Krastavce ne treba ispirati, nego ih staviti na hladno mesto.

Savet