

Pasterizovani krastavci



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** kornišona
- **3 l** vode
- **1 l** sirce Bip
- **250 g** soli
- **200 g** šecera
- **1 kesica** bibera u zrnu
- **20 g** slacice
- **prstohvat** korijandera
- **10 list** lovora

Priprema

Potrebno je: 10 kg sitnih kornišona, 3 l vode, 1 l sirce Bip, 250 g soli, 200 g šecera, 1 kesica bibera u zrnu, 20 g slacice, prstohvat korijandera i 10-tak lovorova lista. Priprema: Kornišone oprati u više voda. Malom cetkicom istrljati svaki kornišon. Poslagati u tegle. Pomešati šecer so, sirce i vodu. Staviti na ringlu da se malo ugrije tecnost, mešajući više puta dok se ne rastopi so i šecer. Ovim prelivom naliti svaku teglu do vrha. Ubaciti po list lovora, nekoliko zrna bibera, nekoliko zrna slacice, malo koriandera.

Zatvoriti originalnim poklopcem svaku teglu. Svaku teglu uviti u list novine i poslagati u šerpu. Naliti vodom šerpu i pustiti da provri. Treba da vri 7 minuta. Skloniti sa ringle i ostavite tegle zajedno sa šerpom da se hlade. Prvi znak da je uspela pasterizacija je kad se krastavci odignu od dna tegle. Spakovati tegle za zimu.

Godinama unazad pripremam na ovaj način kornišone i recept ne menjam. Pokazali su se kao odlični. Probajte.

Savet