

Krastavci u tegle



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7 kg** kornišona
- **1** lsirceta
- **3** l vode
- **300 g** šecera
- **120 g** soli
- **1/2** kesice vinobrana
- **po ukusu** ekstragon zrnca

Priprema

Operite krastavce pa ih poreajte u tegle. U svaku teglu stavite po malo ekstragon zrnaca.

Sirce, vodu, šecer, so i vinobran dobro promešajte.

Pa nalijte u tegle preko kornišona.

Povežite ih. U vecu šerpu stavite krpu na dno, pa u nju poreajte tegle. Nalijte vodom tako da tegle više od polovine budu u vodi. Stavite da se kuva.

Kada voda provri pustite da vri 15 minuta. Sklonite sa šporeta pa ostavite da se ohlade.

Savet