

Moji kiseli krastavci



težina: **lako**

za: **13** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**krastavcica
- **3 l**vode
- **200 g**soli
- **200 g**šecera
- **1 kesica**konzervansa
- **1 l**sirceta

Po vrhu tegli:

- **malovina**brana

Priprema

Dobro oprati krastavce.

U ciste tegle reati krastavce i dobro popuniti teglu.

Skuvati sirup od navedenih gore sastojaka. 3 l vode, dodati sirce, šecer, so i konzervans. To da provri.

Nalivati sirup u tegle sa krastavcima, zatim tegle samo poklopiti tanjiricima. Ostaviti da prenoci.

Proveriti da li su krastavci skroz pokriveni sirupom. Ako nisu doliti preostao sirup ili cisto sirce.

Na vrh noža staviti u svaku teglu vinobrana. Zatim zatvoriti tegle.

Savet

Ja sam od ove mere dobila 13 tegli. Naravno, zavisi koja klasa su krastavci. Ja sam uzela prvu klasu.