

Krastavac sa šargarepom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** krastavaca
- **800 g** tanjih šargarepa
- **1,5 l** vode
- **125 g** soli
- **100 g** šecera
- **600 ml** alkoholnog sirceta 9%

Priprema

Priprema preliwa: 1,5 l vode, 125 g soli i 10 g šecera staviti da provri. Kada provri u to dodati 600 ml sirceta i pustiti da vri još 15 minuta. Priprema krastavaca: krastavac izdubiti, šargarepu ocistiti pa u izdubljene krastavce staviti šargarepu. Ohladiti preliv za krastavce i ohlaenim prelivom prelitati krastavce i zatvoriti tegle. Zatim uzeti vecu šerpu, a na dno šerpe staviti neku vecu kuhinjsku krpu i poreati tegle, naliti sa hladnom vodom i ukljuciti ringlu, pa kad provri pustiti da vri 10 minuta i pasterizovati tegle. Posle 10 minuta iskljuciti ringlu, a krastavce ostaviti da se ohlade u toj vodi.

Savet