

Krastavcici u tegli



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** krastavcica (kornišoni)
- **1 kesica** bibera u zrno
- **2 kesice** bele slacice
- **1 kesica** miroije

Za preliv (za 1 turu):

- **4,5 l** vode
- **150 g** soli
- **1,5 kesica (15 g)** vinobrana
- **2 kašičice** silicila
- **1 kafena šoljica** esencije

Priprema

Krastavcice lepo oprati i poreati u tegle.

Prokuvati 4.5 l vode sa 150 grama soli. Kada se voda potpuno ohladi dodati vinobran, silicil i esenciju. Sve izmešati i ovom vodom puniti tegle.

Pre zalivanja u tegle dodati biber u zrno, slavicu i miroiju. Tegle puniti do vrha da krastavcoci budu u potpunosti prekrivene tecnošcu.

Zatvoriti ih poklopcima ili cvrsto celofanom i gubicama.

Odložiti na policu za zimske dane. :)

Savet

Preukusni krastavii koji nikada ne omekšaju i ne promene boju prilikom stajanja. Ja godinama unazad stavljam sveže granice koje se mogu videti na slikama.... U narodu biljka poznatija kao anason, mada je neki porede i sa miroijom... Aromu koju daju krastaviima je predivan... Kao što možete primetiti recept je i bez šeera....:)