

Kiseli krastavci (9)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krastavcica
- **60 zrna**bibera
- **3 kašičice**šecera
- **4,5 kašičice**sol
- **150 ml**sirceta
- **po ukusu**slacice
- **po ukusu** miroije

Priprema

Meni je ovo najbolji recept za krastavcice, prvo zato što se ne stavlja nikakav konzervans, drugo zato što se tačno određena količina sastojaka stavlja u svaku teglu, a i zato što su savršenog ukusa. Ovo su količine za 3 tegle. Dakle, u veću teglu (oko 700, 800 g), stane oko 350 g krastavcica. Složiti ih vertikalno i zbijati da stane što više u teglu, ali pažljivo, da ostanu celi. U svaku teglu staviti 20 zrna crnog bibera, 1 kašičicu šecera, 1,5 kašičicu soli i 50 ml sirceta (alkoholnog ili vinskog). Radi lepšeg ukusa, obavezno u svaku teglu dodati 1/2 kašičice slacice i miroije po ukusu. U tegle sipati hladnu vodu do vrha i zatvoriti ih čistim poklopcima. U šerpu staviti krpu na dno, pa poreati tegle. Sipati vodu do poklopaca i od momenta kada voda proključa, kuvati ih (pasterizovati) 20-ak minuta na laganoj vatri. Zatim tegle izvaditi pažljivo (pošto su vrele) u veću posudu i okrenuti ih naopako. Dobro ih ušuškat i u neko cebe i ostaviti da se potpuno ohlade.

Savet