

Kiseli krastavcici (na starinski nacin)



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg krastavcica
- 4 l hladne vode
- 3 glavice belog luka (sa ljuskom)
- 3 glavice crnog luka (sa ljuskom)
- 1 veza celera
- 1 kesica bibera (u zrnu)
- 4 kašike soli
- 4 kašike šecera
- 1 šoljica (mala) esencije
- 1 vinobran
- 2 konzervansa

Priprema

Krastavcice oprati, procediti i staviti u veci sud.

U lonac sipati vodu i staviti sve sastojke (osim esencije, vinobrana i konzervansa). Kada voda provri, pustiti da vri 12 minuta, skinuti sa vatre, dodati 1 šoljicu esencije i preliti krastavcice.

Promešati nekoliko puta, a kada se voda ohladi, krastavcice redjati u tegle, vodu procediti. U procedjenu vodu dodati vinobran i konzervans, dobro izmešati i naliti krastavcice. Tegle odmah zatvoriti i odložiti u ostavu.

Veoma ukusno, deca ih obožavaju.