Pasterizovani krastavcici



Sastojci

Potrebno je:

- 10 kg kornišona
- 10 l vode
- 200 ml esencije
- 300 g soli
- 200 g šecera
- lovorov list
- biber u zrnu (crni i beli)
- slacica

Priprema

U tegle predjati kornišone i zacine, naliti toplom vodom i dobro zatvoriti.

Na dno dublje šerpe staviti krpu, poredjati tegle i naliti toplom vodom, da predje poklopac za prst.

Zagrevati do zujanja i tako ih držati 20 min.

Ostaviti da se ohlade u vodi ili ih izvaditi, ali utopliti do sutradan.