

Hrskave feferone



Sastojci

Potrebno je:

- feferone
- 0,5 l sirceta
- 1,5 l vode
- 125 g šecera
- 100 g soli
- 1/2 vinobrana
- 1/2 konzervansa
- 10 ili 20 g bibera

Priprema

0,5 litara sirceta, 1,5 litar vode, 125 g šecera, 100 g soli, 1/2 vinobrana, 1/2 konzervansa, 10 ili 20 g bibera staviti po ukusu. Sve sastojke staviti u veću serpu i pustiti da provri.

Kad provri kuvati 15 minuta i ohladiti, najbolje je skuvati danas za sutra.

Kolicina preliva za fefrone zavisi od kolicine feferona.

Feferone složiti u tegle i naliti hladnim sokom i ostaviti na hladno mesto.