

Krastavci punjeni šargarepom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 većih krastavaca
- 8-10 šargarepa

Sirup:

- 100 g soli
- 125 g šećera
- 1 vinobran
- 1/2 konzervansa
- 1,5 l vode
- 450 ml sirceta

Priprema

Krastavce oprati i otseci im krajeve. Šargarepe oljuštiti. Krastavcima nožem za dubljenje izgurati sredinu i u njih ugurati šargarepe. Seci na šnitice i reži ih u ciste, sterilne tegle. Za sirup, koji prvo napravimo, stavimo da prokuvaju suvi sastojci u mešavini vode i sirceta i ohladiti. Naliti tegle, pritisnuti plasticnim pritiskacima i povezati celofanom. Odložiti na suvo i tamno mesto do upotrebe.

Savet

Zahvaljujem mojoj prijateljici Dijani Popovi?, na ideji, ja sam izmenila na?in pravljenja sirupa...