

# **Krastavci punjeni šargarepom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **5** vecih krastavaca
- **8-10** šargarepa

### **Sirup:**

- **100** gsoli
- **125** g šecera
- **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 šargrepe. Seci na šnitice i reati 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 priateljici Dijani Popovi, na ideji, ja sam izmenila nain pravljenja sirupa...