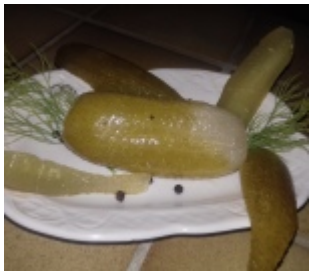
Krastavci kiseljeni na suncu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krastavac
- **1 vezica**miroije
- **1 glavica**belog luka
- **100 g**soli
- **5-6 zrna**crnog bibera
- **1 l**vode

Priprema

Krastavce operemo, po sredini zasecemo sa nožen ali ne do kraja. Izredjamo u teglu.

Nalijemo vodom u koje smo raztopili so, razporedimo biber u zrnu i beli luk koje smo razdvojili na cenove. Vezicu miroije stavimo po vrhu. Poklopimo tacnicom.

Ovako spremljenu teglu stavimo napolje na sunce 2 do 3 dana. Krastavci ce se prirodno ukiseliti bez sirceta.

Razhladimo ih u frižideru i spremne za posluženje. Ukus se razlikuje od obicno kiseljenih krastavaca!!

Savet

Ko želi ovako spremljene kisele krastavce ostavljati za zimu, odlije vodu doda malo konzervansa nalije ponovo poklopi i ostavi ma tamnom mestu.