

Kiseli kornišoni (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 3 kg** kornišona
- **1** lsirceta
- **3** l vode
- **200 g** šecera
- **100 g** soli
- **1/2 kesice** vinobrana
- **1/2 kesice** konzervansa
- **po ukusu** miroije
- **po ukusu** slacice
- **po ukusu** korijandera

Priprema

Krastavcice (kornišone) dobro ocistiti (ja koristim oštru stranu čistog sunera za sue), isprati u nekoliko voda a zatim ih složiti u ciste, sterilisane tegle (grejati tegle u rerni zagrejanom na 100 st. oko desetak minuta). Trudite se da nema mnogo prostora izmeu kornišona u tegli. U odgovarajući sud staviti vodu, so, šecer, vinobran, konzervans i sirce da sve zajedno provri pa dodajte miroiju, slavicu i korijander. Ovim prelivom odmah preliti kornišone u teglama ali polako da slučajno ne puknu tegle. Dobro ih zatvorite neoštećenim original poklopcima, ušušajte ih u cebe i ostavite tako dok se potpuno ne ohlade.

Tek tada ih smestite sa ostalom slanom zimnicom na tamno i hladno mesto.

Savet

PS. Ukoliko ne želite da koristite konzervans i vinobran, onda obavezno pasterizujte tegle sa kornišonima.