

Kiseli krastavci (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** kornišona

Sirup:

- **4** l vode
- **1** l sirćeta po želji
- **5 kašika** soli
- **2 kašike** šećera
- **10 g** vinobrana
- **10 g** konzervansa
- biber u zrnu
- listovi peršuna
- celera
- kopar
- miroija

Priprema

U veci sud nareati krastavce koje smo prethodno oprali i osušili.

Vodu sa šecerom, soli, vinobraom i konzervansom prokuvati, dodati sirce i vrelin sirupom preliti kornišone, poklopiti i ostaviti nekoliko sati da se ohlade.

Ohlaene kornišone reati u tegle, izmeu njih stavljati naizmenicno seckani peršun, celer, biber u zrnu, miroiju i kopar.

Na kraju sipati sirup do vrha tegle i dobro zatvoriti poklopcem.

Savet

Po želji možete dodati glavicu crnog luka isečenog na režnjove.