

Kiseli krastavcici bez konzervansa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** kornišona
- **600 ml** alkohalnog sirceta
- **2,5 l** vode
- **150 g** soli
- **300 g** šecera
- crni biber u zrnu
- mirodjija

Priprema

Kornisone dobro oprati i poredjati u tegle.

Izmešati vodu, sirce, so i šecer i sipati preko kornišona, napuniti tegle. Ubaciti po nekoliko zrna bibera i po malo miroije. Dobro zatvoriti.

Na dno serpe staviti platnenu krpu, nareati tegle i sipati hladnu vodu do poklopaca. Kad voda prokljuca, kuvati još 5 minuta.

Izvaditi tegle iz vode, uviti ih u frotir i ostaviti da se tako skroz ohladi.

Savet