

Seckani kiseli krastavci

Uobicajeno je krastavce kiseliti cele, ali ako imate krupnije krastavce, mozete ih iseci na tanke ploske i tako ukisesliti...

1 Krastavce ogulite, isecite na kolutove i posolite.

2

3

4 Luk takoÄ‘e isecite na ploÅ¡ke i posolite. Sve zajedno ostavite neka stoji nekoliko sati.

5

6

7 Krastavce i luk zatim dobro ocedite (istisnite) i zajedno pomeÅ¡ane sloÅ¡ite u tegle.

8

9

10 KrozreÄ‘enom sircetu dodajte malo soli i biber u zrnu pa sve zajedno prokuvajte.

Sastojci:

krastavaca 2 kg

luka 400 g

sirceta 400 ml

vode 400 ml

soli 40 g

bibera u zrnu malo

11

12

13 Ohladite, prelijte tečnost po krastavcima i luku koje ste prethodno složili u tegle.

14

15

16 Tegle prekrijte celofanom, povežite i čuvajte na hladnom mestu.

Napomena:

Ukiseljene krastavce mozete sluziti uz peceni krompir ili pecenje.