Krastavcici u tegli

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg**krastavcica (kornišoni)
- **1 kesica**bibera u zrno
- **2 kesice**bele slacice
- **1 kesica**miroije

Za preliv (za 1 turu):

- **4,5 l**vode
- **150 g**soli
- **1,5 kesica (15 g)**vinobrana
- **2 kašicice** silicila
- **1 kafena šoljica**esencije

Priprema

Krastavcice lepo oprati i poreati u tegle.

Prokuvati 4.5 l vode sa 150 grama soli. Kada se voda potpuno ohladi dodati vinobran, silicil i esenciju. Sve izmešati i ovom vodom puniti tegle.

Pre zalivanja u tegle dodati biber u zrno, slacicu i miroiju. Tegle puniti do vrha da krastavcoci budu u potpunosti prekrivene tecnošcu.

Zatvoriti ih poklopcima ili cvrsto celofanom i gumicama.

Odložiti na policu za zimske dane. :)

Savet

Preukusni krastavii koji nikada ne omekšaju i ne promene boju prilikom stajanja. Ja godinama unazad stavljam sveže granice koje se mogu videti na slikama.... U narodu biljka poznatija kao anason, mada je neki porede i sa miroijom... Aromu koju daju krastaviima je predivan... Kao što možete primetiti recept je i bez šeera....:)