

Kornišoni



Sastojci

Potrebno je:

- 12 kg krastavaca
- 10 l vode
- 300 g soli
- 150 g šecera
- 250 ml eksencije
- 1 vinobran
- 1 konzervans
- miroija i peršun (po želji)

Priprema

U 10 l vode skuvati so i šecer. Kada se ohladi, dodati eksenciju, vinobran, konzervans, peršun i miroiju.

Oprati i osušiti krastavce, poreati ih uspravno u tegle, naliti marinadu i zatvoriti tegle.

Na isti nacin može se marinirati paprika, karfiol, šargarepa.