

Ljetni kiseli krastavci



- 1 kg krastavaca
- ocat
- šećer
- sol
- par zrna papra
- 1 šnita bijelog kruha
- 1 grančica svježeg [kopra](#)



Ocat za ljetne krastavce neka je 2,5%-tni, na 20%-tni koncentrat octa doda se 7 djelova vode. Na svaku litru 2,5%-tnog octa dodajete 16 g šećera i 13 g soli. Dobro promješajte da se sve rastopi.

Ljetni krastavci su delikatesa u vremenu kada su se [kiseli krastavci](#) pojeli, a novi se još nisu ukiselili.

Krastavci su najbolji oni pikavi, ako ih nema onda i one koje inače **kiselite**.

Neka su srednje veličine. **Krastavce prerežite na četvrtine**, ali tako da ostanu na vrhu spojeni.



Poslažite ih u staklenu bocu, sa odrezanim dijelom na dole.

Između stavite kopar i papar, a u sredinu nabijte šnitku bijelog kruha.

Razrezane krastavce nemojte ih nabijati, nego učvrstite kruhom u sredini. Kod nabijanja mogu puknuti, a zbog temperature kada zakipe može sve izaći van.

Sve skupa zalijte sa hladnim octom.

Stavite na sunce, poklopljeno

samo tanjurićem. Na suncu **ljetni krastavci zakipe**, pa zbog toga stavite ispod staklenke papira da vam prozorska daska ne strada.

Ljetne krastavce ostavite tako na suncu tri dana, potom ih izvadite i isperite. Može se stvoriti bjele pjenice, ali to se ispere.

Ljetne krastavce ostavite u hladnjaku da se dobro ohlade jer su najbolji skroz hladni. Odlični su protiv mamurluka.

Za razliku od *zimskih kiselih krastavaca* koji su pasterizirani, ljetni ne mogu dugo stajati. **Ljetni krastavci** se spremaju u turama, samo toliko koliko možete pojesti u 2-3 dana.

