

# Ukiseljene lučice



- Za svaku polalitrenu staklenku od začina treba:
- 1 lovorov list
- ½ MŽ timijana
- 10-tak zrna šarenog papra



Lučice stavite u prikladnu posudu i polijte sa vrućom (ne kipućom) vodom.

Pokrijte sa tanjurom, da bi bile sve potopljene.

Ostavite tako 45 min. Odlijte jednu trećinu vode i dodajte umjesto nje vruću vodu.

Tako ćete lučice puno lakše oljuštiti. Ljuštite ih skroz do mesa, ne ostavljajte ni malo ljuske.



Staklenke dobro operate, te u njih posložite lučice, moraju biti što gušće raspoređene, ali izbjegavajte ih previše pritiskati.

Na vrhu ih čačalicama fixirajte, da ne isplivaju. Dodajte začine.

Zalijte sa hladnim octom, te ostavite par sati stajati, da bi upile ocat, dopunite ga ako fali.

Staklenke zatvorite i pasterizirajte.



Lučice čuvajte na tamnom i hladnom mjestu.

Za konzumaciju su spremne nakon 3-4 tjedna, a čuvati ih neotvorene možete više mjeseci