

Ukiseljene lučice | Kisela kapulica | Kisela lučica

V.2 24.08.2013

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



- Za jednu litru octa: 7 DL 5,0% [octa](#) plus 3 DL crnog vina (može i bez vina ali tada uzmite 3,0% [ocat za zimnicu](#) bez ulja)
- 1 VŽ soli
- 1 VŽ šećera
- Ocat ne podgrijavati, raditi sa hladnim octom.

Staklenke za **kiseljenje lučica** dobro operati, te u njih posložite **lučice**, moraju biti što gušće raspoređene, ali izbjegavajte ih previše pritiskati.

Na vrhu **kapulice** fiksirajte čačkalicama, da ne isplivaju. Dodajte začine.

[Op. a] Ja zadnjih godina ne dodajem ekstra timijan, lovor ili papar. Ne paše mi više, ali ostali koji su probali kažu da je bolje sa začinima i octom u kojem ima crvenog vina. za sebe radim sa 3,5%-tnim [gotovim domaćim octom za zimnicu](#) bez ulja. **[Op. a]**

Zalijte sa hladnim octom, ili već gotovim [domaćim octom za zimnicu](#) (bez ulja) te ostavite par sati stajati, da bi **lučice** upile ocat, dopunite ga ako fali.

Staklenke zatvorite i [pasterizirajte](#).

Ukiseljene lučice čuvajte na tamnom i hladnom mjestu.

Kisele lučice, kapulice su za konzumaciju spremne nakon 3-4 tjedna, a čuvati ih neotvorene možete više

mjeseci (ja sam čuvao i dvije godine bez da su se pokvarile ili izgubile na okusu).

Ukiseljene kapulice izvorno pašu sa [gulašom](#), [grah varivom](#) i [suhim mesom](#)



www.moja-kuhinja.com