

Kiseli krastavci



- Za 6 staklenki svaka 750ml:
- 3 kg krastavca, srednje veličine (8-10cm)

- Po jednoj staklenci 750ml trebamo:
- 1/2 MŽ sjemenki bijele gorušice
- 1/2 MŽ zrna papar
- 1/2 MŽ sušeni kopar
- 1/2 MŽ sjemenki(plod) kopra
- 1 lovorov list



- Na tri litre 5% octa (1 dio 25% ocat i 5 djelova vode)
- 40 dag soli
- 20 dag šećera
- Sve ovo zamješamo dok se ne otopi sol i voda.



Krastavce dobro operate i posušite. Uzmite 6 staklenki od cca. 750 ml dobro ih operate i posušite. Polegnite ih na krpu i počnite slagati krastavce u njih tako da budu čim više jedan na drugog nabijeni. U svaku staklenku stavite istu količinu začina, te zalijte sa HLADNOM mješavinom octa. Ako je potrebno učvrstite krastavce štapičima da ne isplivaju.

Sve staklenke dobro zatvorite poklopcima.

Da bi sve ovo dočekalo da ga možemo konzumirati moramo se pobrinuti da ubijemo nepoželjne mikroorganizme. To ćemo učiniti pasterizacijom

U duboku posudu na čije dno smo stavili novinski papir posložimo staklenke i između njih također naguramo novinski papir. Sve zalijemo sa hladnom vodom do 1 cm ispod ruba staklenki.



Zagrijavamo do temperature od 70-80°C cca. 30 min. Možda će se za vrijeme grijanja čuti šištanje iz staklenki, ali to je normalno. Nakon 30 min skinemo lonac sa staklenkama sa vatre i ostavimo ga daljnjih 20 min hladiti. Vrlo važno na kraju staviti lonac sa staklenkama pod lagani mlaz hladne vode i držati ga tako dugo dok se voda u posudi skroz ne ohladi. Vidjet će te da su poklopci ulegnuli šta je znak da je pasterizacija uspjela te da se u staklenkama razvio podtlak koji poklopce vuče na dole. Da bi kasnije otvorili takvu staklenku okrenite je na poklopac držeći je u ruci i snažno dlanom udarite po dnu.

Nakon pasterizacije će krastavci malo promjeniti boju.



Staklenke ohladite do kraja i spremite na tamnom i hladnom mjestu (podrum, smočnica).

Kiseli krastavci su spremni za jelo nakon 4-6 tjedna ovisno o veličini krastavaca, a čuvati se mogu ne otvarani min.6 mjeseci.

