

Kiseli krastavci | Ukiseljeni krastavci

V.2 24.08.2013



Za jednu staklenku **kiselih krastavaca** 750ml:

- 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](#)
- *umjesto sušenog i sjemenki kopra možete staviti jedan cijeli, manji cvijet kopra*



Na 3,2 litre 2,5%-tnog [octa](#)

- 50 g šećera (1,6% u gramima na ukupnu količinu octa)
- 40 g soli (1,3% u gramima na ukupnu količinu octa)

Trebate li više **octa za zimnicu**, [pročitajte opširnije](#) o njegovoj pripremi.

[Op. a] Za **kiseljenje krastavaca** najbolje mi se pokazao 2,5%-tni ocat (na 20%-tni koncentrat octa doda se 7 dijelova vode).

Ocat je još dovoljno kiseo da bi se **krastavci ukiselili**. Šta je ocat kiselij to više "nagriza" krastavce te oni nakon dužeg stajanja totalno omekane, rekli bi pojede ih ocat.

Meni **kiseli krastavci** sa 2,5%-tnim octom stoje godinu dana, bez da izgube na tvrdoći i okusu. Tko pak voli **kiselije krastavce** treba uzeti jači ocat, ali nek ima na umu da oni kraće vrijeme ostaju tvrdi. **[/Op. a]**

U mlaku **otopinu octa** dodamo sol, šećer i začine. Sve dobro promješajmo. Ako koristite već [spremljeni ocat za zimnicu](#), prije punjenja u staklenke ga dodatno ne ugrijavam.

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 cim više jedan na drugog nabijeni.

U svaku staklenku stavite istu kolicinu začina, te zalijte sa **HLADNOM mješavinom octa**. Ako je potrebno učvrstite **kiesele krastavce** štapicima da ne isplivaju.

Sve staklenke sa **ukiseljenim krastavcima** dobro zatvorite poklopcima. Da bi produžili vrijeme **čuvanja kiselih krastavaca** moramo se pobrinuti da ubijemo nepoželjne mikroorganizme. To ćemo učiniti **pasterizacijom**. Nakon pasterizacije će **ukiseljeni krastavci** malo promijeniti 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.

