



Salate.

Kvašeni vugurki (ukiseljeni krastavci) .

Sastojci: 20 kg krastavaca dužine 10 centimetara, 2 litre razrijeđenog octa, 200 g kopra.

Krastavci se operu, zatim se slažu jedan uz drugoga u staklenku od 5 litara. Između krastavaca stavlja se kopr. Kad se staklenka napuni, prelije se octom da prekrije sve krastavce. Zatim se stavi na sunce ili na toplo mjesto oko 5 sati. Kroz noć se ostavi na hladnom mjestu. Nakon 24 sata se mogu jesti kao salata. Obično se poslužuju uz meso iz tiblice i slanine.