

Retsept: Klopitud kurgid

Vaja läheb:

- kurke
- 30% äädikat
- soola
- suhkrut
- tilli

Valmistamine:

Koori ja viiluta kurgid. Pane viilutatud kurgid kaanega anumasse. Lisa äädikat (paar tl, oleneb kurgi kogusest), suhkrut, soola ja tilli (kogused panen tunde ja maitse järgi). Sulge anum kaanega ja raputa – kaua ja kõvasti – nõ klopi kurgimahl välja :) Mida kauem raputad, seda paremad nad tulevad. Võta kaas pealt ja söö!

