

Pikantni kiseli krastavci



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **35 kg**krastavcica
- **25 l**vode
- **4**konzervansa
- **4**vinobrana
- **200 g**bibera u zrnu crni
- **100 g**bibera u zrnu belog
- **300 g**slacice
- **2**kesicelovorovog lista
- **16**kašikasoli
- **8**šoljicašecera
- **500 m**lesencije
- **2**glavicebelog luka
- **4-5**crvenih paprika
- mirojia

Priprema

Krastavce lepo oprati cetkicom. Sve sastojke pripremiti. U 25 l vode dodati šefer, so, konzervans i vinobran i sve promešati.

U vecu kofu ili bure pakovati naizmenicno sve navedene sastojke.

Savet

Krastavci su fenomenalni, možete praviti i manju koliinu...