

# *Krastavci punjeni feferonama*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Smesa za prelivanje:**

- **6 l**vode
- **2 l**sirca
- **400 g**šecera
- **300 g**soli
- **2 kesice**vinobrana

### **Povrce:**

- **9 kg**krastavaca
- **1 kg**feferoni
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**slacice
- **1 vez**amiroije
- **po ukusu**beli luka

## **Priprema**

Oprati krastavce, iseci krajeve, pa izdubiti u sredini, (ja sam koristila oštrac za nož). Ugurati feferonu, a zatim iseckati krastavac i poreati u teglu. Ubaciti biber, slacicu, miroiju i 2-3 cena belog luka i preliti smesu.

## **Savet**