

## Kiseli krastavci (6)



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **po potrebi** krastavci
- **po potrebi** biber u zrnu
- **po potrebi** lorberov list
- **po potrebi** stabljike miroije

#### Za Preliv:

- **4** l vode
- **300 g** šećera
- **100 g** soli
- **1 dl + 5 kašika** esencije
- **1 kesica** vinobrana

### Priprema

Oprane krastavce reati u teglice. U svaku teglicu dodati po par zrna bibera, 2 lista lorbera i 2 stabljike miroije. Kada su sve teglice popunjene pripremiti preliv.

Preliv: U plasticnu vanglu sipati vodu, zatim dodati šećer, so, esenciju i vinobran i sve mešati da se otope šećer i so.

Zatim pripremljenim prelivom prelići krastavce u tegli, zatvoriti ih, pa ih poreći na neko tamno mesto i prekriti ćaršavom.

## **Savet**