

Pareni krastavci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**krastavcica
- **3 litar**avode
- **150 g**sol, šecera
- **50 g**esencije
- **2 gl**avicecrnog luka
- **1/2 gl**avicebelog luka
- **10 g**vinobrana
- **1 kes**icabibera u zrnu
- **1 vez**icacelera

Priprema

Krastavcice oprati i poreati u sud. Posebno pripremiti 3 litara vode, to prokuvati, dodati šecer, so, crni luk, beli luk, celer, biber u zrnu. Kad provri skloniti sa vatre, izvaditi luk, dodati esenciju i vinobran. Time preliti krastavcice i ostaviti da prenoce. Sutradan poreati u tegle i preliti tom vodom a zatim zatvoriti tegle dobro i ostaviti na hladnom i mracnom mestu.

Savet

Vinobran najbolje staviti kad se voda ohladi. Krastavii su ukusni i dugo mogu stajati, ko voli može staviti i miroiju.