

## **Pareni krastavci**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kgkrastavcica**
- **3 litaravode**
- **150 gsoli, šecera**
- **50 gesencije**
- **2 glavicecrnog luka**
- **1/2 glavicebelog luka**
- **10 gvinobrana**
- **1 kesicabibera u zrnu**
- **1 vezicacelera**

### **Priprema**

Krastavcice oprati i poreati u sud. Posebno pripremiti 3 litara vode, to prokuvati, dodati šefer, 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 mračnom mestu.

### **Savet**

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