

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 kesice**lovorovog lista
- **16 kašika**soli
- **8 šoljica**šecera
- **500 m**lesencije
- **2 glave**belog luka
- **4-5**crvenih paprika
- miroija

Priprema

Krastavce lepo oprati cetkicom. Sve sastojke pripremiti. U 25 l vode dodati šecer, 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...