

## Turšijica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1** kgsitnog crnog luka
- **500** gšargarepe
- **1** kgsitnijeg zelenog paradajza
- **1** kgsitnije paradajz-paprike
- **po želji** bibera u zrnu, ruzmarin
- **1 manja** glavicakarfiola

### presolac

- **250** grsoli
- **300** grsecera
- **1 -2 dcl** jabukovog sirceta

## Priprema

Povrce ocistiti, oprati, malo bocnuti nožem paradajz i papriku, šargarepu iseci na deblje kolutove, karfiol iskidati na sitne cvetice, poslagati ga u ciste tegle. Po želji, staviti koju grancicu ruzmarina i zrno bibera. Napraviti presolac, pa naliti povrce. Povezati i odložiti. Ostaviti do sutradan, ako je potrebno, doliti još tecnosti.

## Savet