

Zeleni paradajz i šargarepa u tegli



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** zelenog paradajza
- **3 korena** šargarepe
- **5 kašika** šecera
- **1,5 dl** alkoholnog sirceta
- **2 kašike** soli

Priprema

Paradajz i šargarepu dobro oprati. Šargarepu oljuštiti, paradajzu odstraniti peteljku. Iseci ga na deblje krugove, šargarepu iseci na trake ili prutice, po želji.

Preko pripremljenog povrca preliti sirce, dodati so i šecer i lagano promešati. Prekriti platnenom salvetom i ostaviti petnaestak minuta. Pažljivo reati u teglu, koja se može zatvoriti metalnim poklopcem.

Kada napunite teglu, ako je veca jednu, ako nemate vecu onda u više manjih tegli, prelijte sokom koji je povrce pustilo. Tegle dopunite hladnom vodom i dobro zatvorite.

Uzmite veci lonac, na dno stavite *trulekx* krpu, preko krpe tegle i nalijte vodu da prekrije poklopac. Stavite na vatru, ostavite da vri 15 minuta, od pocetka vrenja. Ostavite u loncu da se tegle ohlade. Služite preliveno uljem i seckanim belim lukom. Vek trajanja-neogranicen.

Savet

Zeleni paradajz je sada jeftin, ja sam ga kupovala po 30 din kod mene u Ražnju.