Rendana šargarepa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**šargarepe
- **1/2 kg**ljutih papricica
- **1 šoljica**soli
- **1 šoljica** šecera
- **2 šoljice**esencije
- **2 šoljice**ulja
- **po ukusu**belog luka
- **po ukusu**peršuna
- **1/2 kesice**konzervansa

Priprema

Šargarepu izrendati. Beli luk, peršun i papricice sitno iseckati. Staviti u vecu posudu pa dodati so, šecer, esenciju, ulje i konzervans. Dobro promešati i ostaviti da prenoci. Sutradan sipati u tegle.

Savet