

Zimska salata (šargarepa, paprika, beli luk)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6** vecih glavicabelog luka
- **5** kgšargarepe
- **oko 2** kgpaprike
- **po ukusu**ljutih papricica
- **300** mlsirceta
- **po ukusu**soli
- **500** mlulja
- **1/2** kesicesalicila

Priprema

Beli luk ocistiti i iseckati sitno pa propržiti 10-ak minuta (da omekša) u polovinu navedene kolicine ulja, pa mu dodati očišćenu i izrendanu šargarepu i opet propržiti 10-15 minuta (pritom paziti da šargarepa ne omekša). Papriku oprati i ocistiti pa ispeci i oljuštiti, a onda iseckati sitno i dodati šargarepi, dodati i sitno iseckane ljute papricine - nepecene. Odmah dodati so i sirce, preostalo ulje, pa još malo propržiti. Na kraju dodati i salicil, izmešati pa stavljati u zagrejane tegle i dobro zatvoriti. Prilikom stavljanja dobro pitiskati i voditi racuna da nema šupljina.

Savet