

## **atni od cvekla**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 gocišcene cvekla**
- **1 jabuka**
- **1 manja glavicacrnnog luka**
- **malo rena**
- **100 gžutog šecera**
- **200 mlsirceta**
- **1 kašicica soli**

### **Priprema**

Cveklu iseckati na kockice. Jabuku i luk isto tako. Ren izrendati.

Sve sastojke staviti u šerpu i kuvati oko 1h na laganoj vatri. Kuvati dok ne uvri sva tecnost. Kad je gotovo sipati u sterilne tegle. Od ove kolicine dobiju se dve manje tegle od 250 ml.

### **Savet**

atni je vrsta sosa-umaka poreklom iz Indije. Služi se uz razne vrste mesa i testenina. U originalnom receptu stoji napomena da se atni konzumira tek posle 2 meseca. Ja ga držim u frižideru.