

Cvekla u tegli



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg cvekle**

Za preliv:

- **3 l vode**
- **330 ml sirceta**
- **2 kašikesoli**
- **4 kašike šecera**
- **1 kesica konzervansa**

Priprema

Prvo sveklu ispeci u rernu da viljuškom može da proe kroz nju. Kada je cvekla pecena, ohladiti je. Zatim oljuštite i iseckajte na kolutove i time punite teglu.

U ciniju staviti 3 litre vode, 330 ml sirceta, 2 kašike soli, 4 kašike šecera i konzervans. To treba da provri. Kada provri, tom vrelom vodom preliti cveklu.

Zatvorite teglu i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Savet

Sutradan možete jesti, uvati u špajizu. Prijatno