Lovacka salata (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**šargarepe
- **2 kg**paprike
- **2 vece glavice**crnog luka
- **1 l**kuvanog paradajza
- **1 veza**peršunovog lišca
- **200 ml**ulja
- **200 ml**sirceta
- **100 g**šecera
- **1 kesica**bibera u zrnu
- **3 kašike**soli
- **1 kesica**konzervansa

Priprema

Iseckati paptiku na kockice, šargarepu na listice i crni luk takoe na malo krupnije kockeice. U šerpu sipati ulje, sirce, konzervan, so i šecer pa staviti da se zagreje i istopi. Kada pocne da vri dodati seckanu papriku, šargarepu, luk, seckano lišce peršuna, biber u zrnu i kuvani paradajz. Podesiti ringlu na srednju temperaturu pa kuvati oko 30 minuta. Kad je gotovo odmah tako vruce sipati u tegle i zatvoriti metalnim poklopcem.

Savet