Ljuta salata od šargarepe

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg**šargarepe
- **3-4 cena**belog luka
- **2-3**cili papricice
- **1 ravna kašika**soli
- **1 puna kašika**šecera
- **1 kafena šoljica**sirceta
- **1/2 kašicice**vinobrana
- **1/2 kašicice**konzervansa
- **1-2 kašike**peršunovog lista

Priprema

Šargarepu oljuštiti i narendati. Beli luk iseci na listice, a peršunov list sitno naseckati, kao i cili papricice. Sve to staviti u posudu u kojoj je šargarepa. So, šecer, vinobran i konzervans pomešati sa sircetom i preliti povrce. Promešati, pa ostaviti da odstoji bar pola sata, a zatim reati u ciste, sterilisane tegle.

Savet

Ko voli manje ljuto,može da smanji ili papriice,ili,ako ne volite ljuto,izostavite ih.