Jeftina salata za zimu



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**šargarepe
- **500 g**ljute paprike
- **3 glavice**belog luka
- **1 veza**peršuna
- **2 zatvaraca od flaše**esencije
- **300 ml**ulja
- **1/2 kesice**konzervansa
- **po ukusu**soli

Priprema

Šargarepu i beo luk ocistiti. Papricice oprati i odstraniti im drške i seme. Peršun takoe oprati. Svo povrce osušiti od vode. Šargarepu rendati na krupnu stranu rendea. Ostalo povrce, beo luk, peršun, papricice (znaci sve sirovo), samleti na masini za mlevenje mesa ili blenderu. Dodati esenciju, so, šecer, ulje, konzervans. Sve dobro ,promesati , ujediniti sve sastojke, staviti da odstoji oko jedan sat. Sipati u manje tegle i zatvoriti. Ovo je najeftinija salata vrlo ukusna pa je ja u šali nazivam sirotinjskom salatatom.

Savet