

Lovacka salata (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** šargarepe
- **5 kg** paprika
- **1 l** kuvanog paradajza
- **3 kašike** soli
- **150 g** šecera
- **1 mala kašika** bibera
- **2 glavice** belog luka
- persunov list
- **2 dl** ulja
- **2 dl** sirceta

Priprema

Pola kg šargarepe oljuštiti pa iseckati na kockice, zatim obariti, papriku oprati izvaditi semenke i iseci na kockice. Kada se šargarepa skuva procedi i sjedinji sa paprikom. Dodati 1 litar kuvanog paradajza, 3 kašike soli, 150 g šecera, 1 mala kašika bibera, 2 glavice belog luka seckanog, iseckan peršunov list, 2 dl ulja, 2 dl sirceta.

Sve to kuvati 30 minuta stalno mešati. Pred kraj dodati 1 konzervans, može po želji i ljuta papricica, kad bude kuvano sipati u tegle i pokriti.

Savet

Salata je dobra i lepo se slaže uz peenje i roštilj.