Domaci biljni zacin



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**šargarepe
- **5-6**crvenih neljutih paprika
- **1 kg**bele zeleni (peršun i paškanat) sa lišcem
- **2 vece glavice**celera sa lišcem
- **2 manje glavice**crnog luka
- **1-2 cena**belog luka
- **1 kg**soli

Priprema

Pariku ocistiti, šargarepu i zelen, takoe, celer, beli i crni luk. Iseci na kocke, dodati 1 kg soli, a lišce celera i pešuna takoe iseci i dodati povrcu. Ostaviti da stoji 24h, zatim samleti na mašini za meso ili seckalici, dodati konzervans i reati u tegle. uvati na tamnom i hladnom mestu.

Savet

Neizostavna, kao zain, u svakom mom jelu