

## Šargarepa u tegli



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2 kg**šargarepe

### Sirup:

- **1 l**vode
- **9 kašika**šecera
- **250 ml**sirceta
- **1**vinobran
- **nekoliko listica**svežeg celera
- **nekoliko listova**peršuna
- **po želji**biber u zrnu
- **2 kašika**esoli

## Priprema

Šargarepe oprati, ocistiti i naseckati na kolutove pa poreati u veci, dublji sud.

U šerpu naliti vodu, dodati šećer i so, promešati pa staviti da provri i kuvati dok se šećer i so ne rastope, 3-5 minuta.

Skloniti sa vatre pa dodati sirce i ostaviti da se ohladi. U ohlaen rastvor razmutiti vinobran.

Šargarepe preliteri ohlaenim rastvorom, pokriti cistom krpom i ostaviti 24 sata da odstoji.

Sutradan šargarepe poreati u ciste, oprane tegle, dodati sitno iseckan peršun i celer, biber u zrnju i po želji lovorov list.

Naliti do vrha tegle pripremljenim rastvorom.

Poklopiti i ostaviti da stoji na tamnom i hladnom mestu.

**Savet**