

Salata od šargarepe (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** šargarepe srednje velicine
- **500 g** malih okruglih papricica
- **400 g** gulja
- **1** šolja esencije
- **2** kašike soli
- **1** glavica belog luka
- **1** vez peršuna

Priprema

Očistiti šargarepu i staviti malo da se obari i kada se ohladi iseckati je na kolutove. Staviti je u vanglu vecu ili šerpu pa dodati 500 g papricice koje smo pre toga ispekli, i malo oljuštiti petiljku. Dodati ulje, esenciju, so, beli luk i peršun koji smo pre toga iseckali sitno luk isto tako i na kraju sve izmešati. I ostaviti da odstoji jedno sat vremena da se sve zajedno sjedini. I onda sipati u tegle tj. nagurati jer na površini mora da izbije ulje tj. sok.

Savet