

Ljutenica od šargarepe i ljutih papricica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**šargarepe
- **250 g**ljutih papricica
- **2,5 dl**ulja
- **4 gl**avicebelog luka
- **so**
- **malosirceta**
- **malokonzervansa**

Priprema

Šargarepu oljuštiti i skuvati. Papricice ispeci i oljuštiti. Kuvanu šargarepu ohladiti, iseci na manje kockice, dodati iseckane papricice, beli luk, ulje, soli po ukusu, sirce i konzervans. Sve dobro promešati i ostaviti na hladnom da odstoji 24 casa uz povremeno mešanje da se sve lepo sjedini. Sutradan puniti manje teglice i držati na hladnom mestu.

Savet