

Šargarepa i ljute papricice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** šargarepe
- **1 kg** ljutih paprika (raznih boja)
- **5 srednjih glavic** belog luka
- **2 vezice** peršuna
- **100 g** šecera
- **70 g** soli
- **40 ml** esencije
- **1/2 kesice** konzervansa (kesica od 5 g)

Priprema

Očistiti šargarepu. Papriku očistiti od semenki. Šargarepu i papriku (prethodno ih iseci na sitnije delove), ubaciti u secku i usitniti, ali da ostanu komadici, nikako da bude kašasto. Iseckati, prethodno očišćeni, beli luk i peršun (njih iseckati zajedno sa paprikom).

Iseckano povrće staviti u dublji sud, pa dodati šecer, so, esenciju i pola kesice konzervansa. Sve dobro promešati, da se svi sastojci sjedine. Pokriti dobro alu folijom (ili uvuci posudu u plasticnu kesu) i ostaviti u frižider, da odstoji 24 sata. U meuvremenu nekoliko puta promešati smesu.

Posle proteka datog vremena, salatu sipati u tegle i dobro sabiti, tako da će tečnost da ispliva na površinu. Dobro zatvoriti i ostaviti sa ostalom zimnicom.

Savet