

Lovacka salata sa kecapom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** crvene paprike
- **1 kg** /lkecapa
- **2 dl** ulja
- **1 dl** alkohalnog sirceta
- **3 kašika** soli
- **5 kašika** šecera
- **1 gavic** belog luka
- **1/2 vezice** peršunovog lista

Priprema

Paprike oprati, obrisati i iseci na kockice.

U posudu u kojoj cete kuvati, staviti ulje, sirce, so i šecer, kad pocne da vri, ubaciti i kecap.

Kad pocne i kecap da kljuca ubaciti iseckanu papriku i promešati.

Kad sve to zajedno prokljuca ostaviti pola sata da se kuva. 5 minuta pre kraja ubaciti iseckanu glavicu belog luka i naseckani peršunov list.

Nakon toga skinuti sa vatre i sipati u prethodno zagrejane tegle u rerni. Tegle zatvoriti dobro i okrenuti naopacke, tako da poklopac bude dole. Tako okrenute tegle uviti u cebe i ostaviti da se ohlade.

Prijatno:D

Savet

Od 12 kg paprike i 2,5 l keapa dobili smo 15 tegli salate. Svi oko nas su oduševljeni salatom. I kažu da im se dopada više od ajvara. :) Probajte nije teško, a ni skupo :)