

Salata od šargarepe, crvene i ljute paprike



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** očišćene šargarepe
- **15 komada** crvene paprike
- **5-6 komada** ljute paprike
- **1,5 glavica** belog luka
- **malo svežeg** peršunovog lista
- **100 ml** sirceta
- **200 ml** ulja
- **1 puna kašika** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kesica** konzervansa

Priprema

Šargarepu ocistiti pa je skuvati. Kada se ohladi iseci je na kolutove. Crvenu papriku ispeci, ocistiti i iseci na kockice. Tri ljute paprike takoe ispeci, ocistiti i sitno iseckati. Ostale ljute paprike oprati, pa sitno iseckati. Beli luk ocistiti pa ga sitno izrendati (ili iseckati). Peršunov list takoe sitno iseckati.

U šerpu staviti crvenu i ljutu papriku, luk, dodati ulje, sirce, so, šećer i peršunov list. Kuvati 15 minuta.

Nakon toga dodati i šargarepu.

Promešati i kuvati još 5-10 minuta. Na kraju dodati i konzervans.

Ostaviti da se ohladi, pa sipati u teglice...

Savet