

Salata sa šargarepom (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**šargarepe
- **5** crvenih paprika
- **2** ljute papricice
- **3** glavicebelog luka
- **2** vezeperšuna
- **250 ml**sirce Bip
- **200 g**šecera
- **100 g**soli
- **300 ml**ulja
- **5 g**vimobrana

Priprema

Šargarepu, ogulite, operite i stavite u dublji lonac da se obari u slanoj vodi.

Ostaviti da se ohladi i hladnu iseci na kolutove željene debljine. Papriku iseci na krugove, a beli luk na sitne komade. U odgovarajucoj posudi stavite isecenu šargarepu, papriku, beli luk, iseckani peršun. Preliti uljem, sircem, vinobranom, sraviti šecer i so.

Ostaviti da prenoci da se sastojci sjedine i povrce pusti svoj sok. Promešati povremeno. Tegle oprati, posušiti i

kašikom stavljati salatu. Napuniti tegle, povezati celofanom i ostaviti za zimu. Prijatno.

Ako ne želite da stavljate vinobran onda pasterizujte tegle na uobicajen nacin. Ova salata može dugo da stoji u frižideru.

Savet