

## ***Lovacka salata (5)***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg** paradajza
- **1 kg** šargarepe
- **2,5 kg** paprike raznih boja
- **10** malih ljutih papricica
- **2 kašikesoli**
- **5 g** mlevenog bibera
- **200 ml** vinskog sirceta
- **200 ml** ulja

### **Priprema**

Priprema: 1 kg šargarepe ocistiti i iseci na malo deblje kolutove. 2 kg paradajza samleti na mašini za meso pa dobijenu smesu staviti u šerpu. Dodati i seckanu šargarepu staviti na ringlu i kuvati 50 minuta, zatim dodati 2,5 kg seckane paprike i dodati 10 ljutih papricica celih, dodati sirce i ulje. Krckati dok paprika ne omekša dodati 5 g bibera i 2 kašike soli. Tegle zagrejati u rerni pa u zagrejane tegle sipati vrelu salatu. Tegle zatvoriti i vratiti u rernu na 100 stepei 60 minuta. Ostaviti tegle da se ohlade u rerni. Prijatno.

### **Savet**