

Cvekla za zimu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg** cvekla
- **1200 ml** vode
- **600 ml** sirceta
- **4 kašike** soli
- **300 g** šecera
- **1** konzervans

Priprema

Cveklu obariti zajedno sa ljuskom, pa kad se prohladi oljuštiti je i tek onda izmeriti 4 kg. Oljuštenu cveklu iseci na kolutove ili kockice, po želji.

Staviti vodu da provri zajedno sa sircetom, solju, šecerom i konzervansom. ?im pocne da vri, u to dodati isecenu cveklu. Samo promešati i skloniti sa vatre. Vrucu cveklu re?ati u ciste tegle. Tegle odmah povezati celofanom ili zatvoriti poklopcem, pa ostaviti da se tako hlade. Kasnije ih odložiti na tamno mesto.

Savet