

Cvekla za zimu



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kgcvekle**
- **1200 mlvode**
- **600 mlsirceta**
- **4 kašikesoli**
- **300 gšecera**
- **1konzervans**

Priprema

Cveklu obariti zajedno sa ljudskom, 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 reati u ciste tegle. Tegle odmah povezati celofanom ili zatvoriti poklopcem, pa ostaviti da se tako hlađe. Kasnije ih odložiti na tamno mesto.

Savet