

Salata od tikvica (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg** mladih tikvica
- **0,5 kg** paprika (obicna za prženje)
- **2** cenabelog luka
- **5** šargarepa
- **10** ljute papricice
- **1,5** l vode
- **350 g** šecera
- **80 g** soli
- **350 ml** alkoholnog sirca

Priprema

Mlade tikvice dobro oprati, ne ljuštiti, iseci na tanke kolutove, (najbolje koristiti super secka ili rende).

Papriku, šargarepu i papricice takoe iseckati na tanke kolutove. Beli luk iseckati na sitno. Sve sastojke promešati u dublji sud.

U oprane i sterilne tegle slagati povrce i dobro nagnjeciti rukom da što više stane.

Sirup. U veci bokal mešati vodu, šecer, so i alkoholno sirce da se rastopi. Sirup nalivati u tegle da prelije povrce. Zatvoriti hermetickim zatvaracem.

Tegle staviti u veci lonac sa vodom i pasterizovati 15 minuta od pocetka kljucanja vode u loncu.

Salata je spremna za upotrebu za 10 do 15 dana. Prijatno!

Savet