

ʒatni od cvekle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gocišcene cvekle
- **1** jabuka
- **1 manja glavica** crnog luka
- **malo** rena
- **100 g** žutog šećera
- **200 ml** sirceta
- **1 kašičica** soli

Priprema

Cveklu iseckati na kockice. Jabuku i luk isto tako. Ren izrendati.

Sve sastojke staviti u šerpu i kuvati oko 1h na laganoj vatri. Kuvati dok ne uvri sva tečnost. Kad je gotovo sipati u sterilne tegle. Od ove količine dobiju se dve manje tegle od 250 ml.

Savet

ʒatni je vrsta sosa-umaka poreklom iz Indije. Služi se uz razne vrste mesa i testenina. U originalnom receptu stoji napomena da se ʒatni konzumira tek posle 2 meseca. Ja ga držim u frižideru.