

Cvekla u tegli



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**cvekles

Za preliv:

- **3** l vode
- **330 ml** sirceta
- **2 kašike** soli
- **4 kašike** šecera
- **1 kesica** konzervansa

Priprema

Prvo sveklu ispeci u rernu da viljuškom može da proe kroz nju. Kada je cvekla pecena, ohladiti je. Zatim oljuštite i iseckajte na kolutove i time punitte teglu.

U ciniju staviti 3 litre vode, 330 ml sirceta, 2 kašike soli, 4 kašike šecera i konzervans. To treba da provri. Kada provri, tom vrelom vodom prelititi cveklu.

Zatvorite teglu i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Savet

Sutradan možete jesti, uvati u špajizu. Prijatno