

Jeftina salata za zimu



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg šargarepe
- 500 g ljute paprike
- 3 glavice belog luka
- 1 vez peršuna
- 2 zatvaraca od flaše esencije
- 300 ml ulja
- 1/2 kesice konzervansa
- po ukusu soli

Priprema

Šargarepu i belo luk očistiti. Papricice oprati i odstraniti im drške i seme. Peršun takođe oprati. Svo povrće osušiti od vode. Šargarepu rendati na krupnu stranu rende. Ostalo povrće, belo luk, peršun, papricice (znaci sve sirovo), samleti na masini za mlevenje mesa ili blenderu. Dodati esenciju, so, šećer, ulje, konzervans. Sve dobro promesati, ujediniti sve sastojke, staviti da odstoji oko jedan sat. Sipati u manje tegle i zatvoriti. Ovo je najjeftinija salata vrlo ukusna pa je ja u šali nazivam sirotinjskom salatatom.

Savet