

## *Domaci sirovi biljni zacín*



težina: **lako**

za: **100** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800** gpařkanata
- **2,5** kgřargarepe
- **2** kgperřuna
- **1,100** gcelera
- **500** gcrnog luka
- **3**crvene paprike
- **oko 1,5** kgsoli

### **Priprema**

Povrce dobro oprati, ocistiti, iseckati na manje komade, a zatim oprati i liřce perřuna i celera (bez stabljike). Od ove mere dobije se oko 6 kg ocisćenog povrca. Povrce i liřce samleti u secku, pa u smesu dodati oko 1,5 kg soli, promeřati i ostaviti da odstoji preko noci. Sutradan sipati zacín u prethodno oprane i osuřene tegle (suřiti ih u rerni na 100 stepeni C) i zatvoriti poklopcima. U supe, corbe i druga variva stavljati po ukusu, kařiku ili dve zacina i jelo ne soliti dodatno.

### **Savet**

Otvorene tegle biljnog zařina, drřati u friřideru.