

Domaci sirovi biljni zacin



težina: **lako**

za: **100** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**paškanata
- **2,5 kg**šargarepe
- **2 kg**peršuna
- **1,100 g**celera
- **500 g**crnog luka
- **3**crvene paprike
- **oko 1,5 kg**soli

Priprema

Povrce dobro oprati, ocistiti, iseckati na manje komade, a zatim oprati i lišće peršuna i celera (bez stabljike). Od ove mere dobije se oko 6 kg ocišcenog povrca. Povrce i lišće samleti u secku, pa u smesu dodati oko 1,5 kg soli, promešati i ostaviti da odstoji preko noci. Sutradan sipati zacin u prethodno oprane i osušene tegle (sušiti ih u rerni na 100 stepeni C) i zatvoriti poklopacima. U supe, corbe i druga variva stavljati po ukusu, kašiku ili dve zacina i jelo ne soliti dodatno.

Savet

Otvorene tegle biljnog zaina, držati u frižideru.