

Kisela cvekla (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg cvekle
- 3 l vode
- 400 ml sirceta
- 5 kašike soli
- 10 kašike šecera
- 1 konzervans

Priprema

Prvo ocistite cveklu, isecite na kolutove i stavite da se kuva, sa 3 litra vode, dok ne omeksa.

Zatim kad je cvekla kuvana, dodati sirce, so, šecer, konzervans i tako kuvajte još 10 minuta.

Cveklu sipati u zagrejane tegle i prelijte sa tecnošcu u kojoj se kuvala cvekla.

Ovaj recept sam probala prošle godine i oduševila sam se, jer je odlican recept. Probajte vrlo je jednostavno, a ukusno tokom zime.