

## *Jeftina salata za zimu*



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg**šargarepe
- **500 g**ljute papricice
- **3 glavice**belog luka
- **1 veza** peršunovog lista
- **1,5 zatvarac od flaše esencije**esencije
- **300 ml**ulja
- **1/2 kesice** konzervansa
- **po ukusu**soli

### **Priprema**

Šargarepu i belo luk ocistiti. Papricice oprati i odstraniti im drške i seme. Peršun takođe oprati. Svo povrce osušiti od vode. Šargarepu rendati na krupnu stranu rende. Ostalo povrce, belo luk, peršun, papricice (znaci sve sirovo), samleti na masini za mlevenje mesa ili blenderu. Dodati esenciju, so, šecer, 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**

Šargarepa sa papričicama može da posluži kao dodatak mnogim jelima