

Salata od cvekle (9)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** cvekle
- **1,25 dl** 9% sirceta
- **2 kašike** soli
- **1 l** vode

Priprema

Cvekle oprati, obrisati, odseci donji i gornji vrh i porezati u pleh obložen peki papirom. Peci ih u rerni na 200°C 1h i 15 minuta do sat ipo. ?im pro?e sat vremena proveravati da li su cvekle pecene i to viljuškom ih probadati. Ako viljuška lako prolazi cvekle su pecene, a ako ne peci ih još. Manje cvekle brže budu pecene, a i inace je najbolje izabrati cvekle slicne velicine baš zbog pecenja.

Ostaviti ih da se ohlade pa ih oljuštiti.

Cvekle iseci na tanke šnite - kolutove, nožem ili ako imate spravu za tanko secenje povrca i voca.

Kad se isece sva cvekla dodati sirce i so kao i vodu koliko je potrebno da bi bila željene kiselosti i da pokrije cveklu.

Ostaviti cveklu da poklopljena odstoji sat vremena kako bi upila potrebnu tecnost.

Posle tog vremena probati cveklu pa ako treba dodati soli ili sirceta. Sipati cveklu u tegle i ostaviti na hladno

mesto u ostavu. Može se odmah i služiti po želji.

Savet

Na ovaj način cveklu su pripremale i moja nana, mama, a i ja već decenijama. Uvek smo je pekli u rerni kako bi sačuvali što više vitamina. Takođe nikad ni u jednu zimnicu ne dodajem hemikalije pa ni u cveklu. Od ove mere dobila sam 4 veće tegle. Celu jesen i zimu ima cveklu pa je spremam više puta na ovaj način i u ovoj količini. Po želji pri služenju se može dodati seckani beli luk, sen ili kim i malo ulja. Na ovaj način cvekla je najukusnija, a i pečenjem sačuva svoju lepu boju.