

## **Jaja sa cveklom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Priprema je:**

- **150 ml**soka od cvekle iz tegle
- **6**oljuštenih tvrdo kuvanih jaja
- **1**manja tegla cvekle
- **100 ml**jabukovog sirceta
- **100 ml**vode
- **6** cenabelog luka
- **1 puna kašikasoli**
- **10** zrna bibera
- **100 g**šecera

### **Priprema**

Ako za pripremu koristite cveklu iz tegle, ja sam koristila takvu cveklu za salatu. Naspite 150 ml soka cvekle iz tegle, dodajte sve ostale sastojke, sirce, vodu, šecer, so i pustite da provri, stalno mešajuci da se šecer i so otopi, smanjiti temperaturu i kuvati na tijeho vatri desetak minuta. U vecu teglu redjate isecenu cveklu na kolutove (iz tegle), staviti jaja, cenove belog luka, pa opet kolutove cvekle. Dodati zrna bibera i nalijte sa skuvanom i ohlaenom marinadom. Zatvoriti tegle sa poklopcem i ostaviti najmanje 48 sati pre upotrebe.

### **Savet**