

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 sirčeta
- **100 ml** vode
- **6** cenabelog luka
- **1 puna kašika**soli
- **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 mešajući da se šecer i so otope, smanjiti temperaturu i kuvati na tihoj 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