

Cvekle u tegli



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**cvekle
- **2 dl**sirceta
- **8 dl**vode
- **1 kašikasoli**
- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**konzervansa
- **5 g**kima

Priprema

Cvekle skuvamo u ljusci. Kad se malo prohlade ogulimo koru i nasećemo na kolutove.

Poreamo u ciste tegle odozgo ga pospemo kimom. Unapred prokuvanu vodu razhlado dodamo sirce, so, šecer i konzervans promešamo i nalijemo tegle. Zatvorimo poklopcem i smestimo na tamno mesto.

Savet

Brzo, lako i ukusno