

Lovacka salata (8)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **kg** paradajza
- 2,5 **kg** paprika razvih boja
- 4 **cen**abelog luka
- 500 **g** šargarepe
- 2 **kaš**ikesoli
- 2 **kaš**ikešecera
- 200 **ml** vinskog sirceta
- 200 **ml** ulja
- 5 **g** mlevenog bibera
- 1 **kaš**icica tucane paprike
- 1/2 **keš**ice konzervansa

Priprema

Operite, ogulite i sameljite paradajz i 2 **cena** belog luka.

Šargarepu ogulite i isecite na deblje kolutove i 2 **cena** belog luka iseckajte sitno.

U mleveni paradajz dodajte šargarepu, beli luk, so, šećer, biber, sirce, ulje i mlevenu tucanu papriku (može i bez, nje po ukusu).

Krckati na umerenoj temperaturi 30 minuta.

Dok se paradajz krcka paprike operite, ocistite i iseckajte na kockice.

Dodati iseckanu papriku i krckati na umerenoj temperaturi 30 minuta.

Kada paprika omekša skloniti sa šporeta ostaviti da se malo prohladi i dodati pola konzervansa. Promešati.

Tegle zagrijati na kraju šporeta.

Sipati u vruće tegle i ostaviti u rerni da se uhvati korica.

Zatvoriti tegle poklopcima.

Savet

Meni je od ove mere izašlo 6 tegli. Prijatno.