

# **Ljuta salata za zimu**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **10-takšargarepa**
- **10-takljutih papricica**
- **2-3 glavice crnog crvenog ili luka**
- **nekoliko cešnjevabelog luka**
- **maloperšunovog lista**
- **1 kašikasoli**
- **1 kašika šecera**
- **oko 1 dl sirceta**

## **Priprema**

Šargarepu ostružite, operite i isecite na tanke kolutove. Papricice isecite takoe na kolutove. Luk ocistite i isecite na kolutove (da biste dobili prstenove), beli luk ocistite i isecite na poovine ili trecine. Peršun operite i krupnije iseckajte. Svo povrce stavite u posudu a u drugu posudu stavite oko 1/2 dl vode, šecer, so i sirce pa pustite da izbije samo jedan kljuc. Ovim prelijte povrce u posudi, dobro izmešajte i odmah punite teglu, dobro pritiskajuci da stane što više povrca. Napunjenu teglu odmah zatvorite original poklopcem i ušuškajte je da se postepeno hlađi. Hladnu ostavite sa ostalom slanom zimnicom.

## **Savet**

PS. Ovo je odokativna mera, a vi možete koliinu pojedinog povra poveavati ili smanjivati, kako vam više odgovara.