

Ljuta salata sa šargarepom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** očišćene šargarepe
- **4 vece ljute** paprike
- **1 puna kašika** himalajske soli
- **1 kašika** šecera
- **6 cenova belog** luka
- **300 ml** vinskog sirceta
- **1 vezica** peršuna
- **2 lista** celera
- **1/2 kesice** konzervansa
- **15 zrna** bibera

Priprema

Očistiti šargarepu i oprati. U većoj posudi naliti vodu, staviti da vri. Kad provri dodati šargarepu i bariti 5 minuta. Nakon 5 minuta, izvaditi šargarepu i ohladiti u hladnoj vodi. Ostaviti da se ocedi.

Šargarepu iseci na kolutice. U zavisnosti koliko volite ljuto sami prilagodite kolicinu ljute paprike. Ja sam papriku oprala i iseckala sitno. Očistila sam semenke, ali sam ostavila onaj beli deo unutar paprike koji je ljut. Papriku dodati šargarepi.

Beli luk, peršun i celer iseckati sitno. I dodati šargarepi.

Dodati himalajsku so (možeti koristiti i obicnu kuhinjsku so umesto himalajske), zrna bibera, šecer, sirce i

konzervans.

Salatu lepo izmešati. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 24 h. Sutradan izmešati salatu i staviti u čiste tegle. Odložiti gde inače čuvate zimnicu.

Savet

Odlina slata prelepog ukusa! Ja volim ljuto, tako da mi se ova salata baš dopala i svake godine je pravim!