

# **Ljuta salata sa šargarepom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 kgocišcene šargarepe**
- **4 vece ljute paprike**
- **1 puna kašikahimalajske soli**
- **1 kašikašecera**
- **6 cenova belogluka**
- **300 mlvinskog sirceta**
- **1 vezica peršuna**
- **2 lista celera**
- **1/2 kesice konzervansa**
- **15 zrnabibera**

## **Priprema**

Ocistiti šargarepu i oprati. U vecoj 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. Ocistila 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, šefer, sirce i

konzervans.

Salatu lepo izmešati. Prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 24 h. Sutradan izmešati salatu i staviti u ciste tegle. Odloziti gde inace cuvate zimnicu.

### **Savet**

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