

Šargarepa u tegli



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** šargarepe

Sirup:

- **1 l** vode
- **9 kašika** šecera
- **250 mls** ćirceta
- **1** vinobran
- **nekoliko listica** svežeg celera
- **nekoliko listova** peršuna
- **po želji** biber u zrnu
- **2 kašikesoli**

Priprema

Šargarepe oprati, ocistiti i naseckati na kolutove pa poreati u veci, dublji sud.

U šerpu naliti vodu, dodati šefer i so, promešati pa staviti da provri i kuvati dok se šefer i so ne rastope, 3-5 minuta.

Skloniti sa vatre pa dodati sirce i ostaviti da se ohladi. U ohlaen rastvor razmutiti vinobran.

Šargarepe preliti ohlaenim rastvorom, pokriti cistom krpom i ostaviti 24 sata da odstoji.

Sutradan šargarepe poreati u ciste, oprane tegle, dodati sitno iseckan peršun i celer, biber u zrnu i po želji lovorov list.

Naliti do vrha tegle pripremljenim rastvorom.

Poklopiti i ostaviti da stoji na tamnom i hladnom mestu.

Savet