

Ajvar i salata (2u1)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40** paprika cervene a može i neka žuta
- **300** g šargarepe
- **1** vezica celer
- **1-5** cenabeli luk
- **1** kašika soli
- **3** kašike šecera
- **1** kašika esencije
- **5** kašika ulja
- **1/2** kesice konzervansa

Priprema

Uzeti paprike staviti u rernu da se malo kao zapecu ali ne da uhvate crnu koricu vec da se kao zbaruškaju. Zatim iscephati i staviti u ciniju zajedno sa isecenom šangarepom na krugove, listovima celera i par cesnjica belog luka. Sve ove sastojke u secko lepo iseckate i sjedinite, zati ubacite so, šecer, esenciju, ulje i 1/2 kesice konzervansa. Izmešajte i sipajte u mlake tegle.

Savet

Ako vam kojim slucajem nije slano, kiselo, dodajte po ukusu so i esenciju.. a ako ne volite beli luk može se i bez njega. Možete koristiti kao salatu, kao namaz na hlebu, pržiti sa jajima.