

Zimska salata (cvekla, šargarepa, paprika)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20** paprika
- **1 kg** cvekla
- **1 kg** šargarepe
- **4** glavice belog luka
- **120 g** šecera
- **5-6** kašika soli
- **1 1/2** šoljica sirca
- **1** kesica konzervansa

Priprema

Papriku oprati, ispeci, oljuštiti, ocistiti od semenki i iseci na kockice.

Cveklu stviti da se skuva, pa je oljuštiti i iseci na kockice. Šargarepu ocistiti, skuvati i iseci takođe na kockice. Beli luk ocistiti i iseci što sitnije možete.

U odgovarajuću posudu pomešati, iseckanu papriku, cveklu, šargarepu i beli luk. U dobro izmešane sastojke dodati so, šecer, sirce i konzervans. Probatu ukus, ako je potrebno dodati još soli po ukusu. Ovu salatu dobro izmešati da se sjedine i otopi sastojci i ostaviti da odsoji 24 h.

Kada je prošlo 24 h dobro salatu izmešati i sipati u čiste tegle. Zatvoriti tegle i odložiti za zimu. Salata je veoma ukusna.

Savet

Paprika, šargarepa i cvekla pre seženja treba da se ohlade. Beli luk ako stavljate veće glavice može 2, a ako su manje domaće onda 4. Paprika može boja koju volite crvena, žuta ili zelena. Prijatno.