

## *Salata od cvekle*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kg** cvekle
- **1** l sirca
- **2** l vode
- **100 g** šecera
- **2-3 kašike** soli
- **po ukusu** bijeli luk, biber u zrnu
- **1** vrecica vinobrana ili konzervansa

### **Priprema**

Cveklu oprati. Ne odrezati korijen i treba ostaviti peteljku dugu bar 1 cm da ne izgubi lijepu boju. Staviti cveklu u vecu šerpu i preliti vodom, pa staviti da se kuha. Od momenta kad prokuha voda, kuhati oko sat vremena, paziti da se cvekla ne prekuha. Kuhanu cveklu prohladiti, pa oguliti. Rezati na listice. Prokuhati vodu, šecer, so i sirce, skloniti sa vatre, pa dodati vinobran. Narezanu cveklu režati u sterilisane tegle. U svaku teglu dodati par zrna bibera i malo bijelog luka, pa preliti prokuhanom tecnošcu. Bocnuti nožem do dna tegle, kako bi izašli mjehurici zraka. Dobro zatvoriti poklopac, prekriti tegle i ostaviti tako prekrivene 12 sati. Zatim tegle ostaviti na hladno mjesto.

### **Savet**