

Narandžasta salata



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šargarepe
- **3 kašike** ulja
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šećera
- **2 kašike** sirceta
- **2 cen** belog luka
- **1** ljuta paprica

Priprema

Šargarepu ocistiti i iseci na tanje kolutove. U šerpi zagrejati 2 kašike ulja, dodati šargarepu i dinstati na umerenoj temperaturi. Kada je šargarepa gotova, skloniti je sa vatre i ostaviti da se prohladi. Za to vreme spremiti mešavinu od soli, šećera, sirceta i ulja. Beli luk i ljutu papriku sitno iseckati i sve zajedno dodati ohlaenoj šargarepi. Rashladiti u frižideru.

Savet