

Cvekla



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za cveklu:

- **3 kg** cvekle

Za preliv:

- **1 l** vode
- **1/2 l** sirca
- **1 kašika** soli
- **150 g** šecera
- **1/2 kesice** konzervansa

Priprema

Cveklu kuvati zajedno sa ljuskom. (nemojte je prekuvati, nek bude skuvana ali cvrsta). Prohladiti i oljuštiti. Iseci na krugove. Pažljivo je slagati u tegle.

U lonac sipati vodu, sirce, šecer, so i konzervans i prokuvati sve zajedno. Ostaviti da se ohladi i sipati u tegle sa cveklom. Zatvoriti cvrsto tegle.

Savet

Mera od 3 kg cvekle se odnosi na skuvanu i oljuštenu cveklu. Dok se preliv kuva probajte i ako treba dodajte još malo šeera.