

Slatko od šargarepe



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg**šargarepe
- **2 kg**šecera
- **3 l**vode
- **po želji**orahe

Priprema

Pomiješati šećer i vodu i ostaviti da kuva se 20 minuta. Oprati, oguliti šargarepu i seci na kolutove.

Na tihoj vatri staviti šerbet, dodati šargarepu i postepeno kuvati. Kada sa cackalicom probate dali je omekla šargarepa, dodati orahe secene na pola. Kuvati koji minut. Zgusne se saft i sve je gotovo. Malo se ohladi pa sipati u tegele.

Savet

Ukusno i lepo.