

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 kašikesoli**
- **po ukusubijeli** 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 prelitи vodom, pa staviti da se kuha. Od momenta kad prokuha voda, kuhati oko sat vremena, paziti da se cvekla ne prekuha. Kuhanu cveklu prohладити, pa oguliti. Rezati na listice. Prokuhati vodu, šecer, so i sirce, skloniti sa vatre, pa dodati vinobran. Narezanu cveklu reati u sterilisane tegle. U svaku teglu dodati par zrna bibera i malo bijelog luka, pa prelitи prokuhanom tecnošcu. Bocnuti nožem do dna tegle, kako bi izašli mjeđurici zraka. Dobro zatvoriti poklopac, prekriti tegle i ostaviti tako prekrivene 12 sati. Zatim tegle ostaviti na hladno mjesto.

Savet