

Cvetici od cvekle



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** cvekle
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** jabukovog sirceta
- **1 dl** pavlake za kuvanje sa 20% mm
- **100 g** kisele pavlake
- **1 kašika** majoneza

Priprema

Cveklu dobro oprati, oguliti i izrendati na krupnije. Dodati so, šećer i jabukovo sirce. U sopstvenom soku kuvati oko 10-ak minuta.

Kada je tečnost već isparila, dodati pavlaku za kuvanje i kuvati veoma kratko- tek oko 2-3 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se sasvim ohladi.

U potpuno ohlaeno dodati kiselu pavlaku i kašiku majoneza. Sve dobro ujednaciti.

Smesu rasporediti u kalupice i odložiti u frižider da se dobro ohlade i stegnu.

Savet

Služiti uz grilovanu palentu i sezonsko povre.