

DAN ZIMNICE

sa Sandrom Gašparić

Varaždinski plac | subota 01.09.



Lovačka salata na ReciPeci način

Mjera za 5 staklenki od 720 ml

POTREBNO:

1 l soka od rajčice
1/2 kg mrkve
3 kg paprike roge
1 vezica peršinovog lišća
2 žlice papra (crni, mljeveni)
150 g šećera
2 žlice soli
200 ml ulja
200 ml alkoholnog octa
2 češnja češnjaka
ljute papričice po želji

PRIPREMA:

Mrkvu narezanu na kolutiće kuhati u soku od rajčice 40 minuta. Tada umiješati šećer, sol, peršin, ocat, ulje, papar, feferone, protisnuti češnjak i crvenu papriku rogu rezanu na male trakice. Kuhati uz povremeno miješanje još 20 minuta. Vruću salatu stavljati u vruće staklenke, odmah zatvoriti celofanom i poklopcem. Ohladiti i čuvati na hladnom i mračnom mjestu.

