



Salata vesela cu sfecla rosie, morcov si mar

- **Sfecla rosie - 2 buc**
- **Morcov - 1 buc**
- **Mere - 1 buc**
- **Ceapa - 1 buc**
- **Catel de usturoi - 1 buc**
- **Otet - 2 lingura**
- **Ulei - 3 lingura**
- **zahar - 1/2 lingurita**
- **Sare - dupa gust**
- **Piper - dupa gust**

Se spala toate legumele si se curata de coaja.

Ceapa se taie solzisorii si se freaca cu un praf de sare.

Sfecla (marime medie) si marul se dau pe razatoarea mare si se aseaza peste ceapa (marime medie) .

Morcovul si usturoiul se dau pe razatoarea mica si se adauga peste celelalte legume.

Se pun si restul de ingrediente (zahar sau miere) si se asezoneaza cu sare si piper.

Pentru cei care prefera sa manance pucant, se poate adauga 1/2 ardei iute.

Se lasa la rece pentru aproximativ 60 de minute si se amesteca din cand in cand. Astfel se intrepatrund gusturile si aromele.

Pentru o adevarata reusita, adaugati otetul indoit cu apa, putin cate putin si gustati .

Este o salata usor de facut, ieftina si foarte sanatoasa.

Merge perfect cu cartofi prajiti sau friptura.

Pofta buna