

רכיבים:

5 ראשי סלק יפים

לתיבול:

3 כפות שמן רגיל
7 כפות סוכר
מיץ מלימון סחוט טרי
¼ כוס חומץ
¼ כוס חומץ אורז
קורט מלח
פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. לבשל במשך כשעה וחצי (לבדוק בעזרת חוד סכין שאכן התרככו).

2. לצנן לקלוף לחתוך לקוביות.

3. לאחר סיום החיתוך לתבל.

4. לערבב היטב, להשהות לכ- 30 דקות, לבדוק טעמים ואם יש צורך אזי עוד קורט מלח או עוד מעט מאחד ממרכיבי התיבול.