

**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.