

Mešana/rezana salata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**povrca (karfiol, krastavac, crni luk, crvena, zelena, žuta paprika, šargarepa, kupus...)
- **500 ml**sirceta
- **1** lvide
- **1/2** kesicebibera u zrnu
- **1** kacišicaslacice
- **nekoliko** zrnakorijandera
- **100 g**šecera
- **100 g**soli

Priprema

Povrce dobro oprati i ocistiti. Kupus naribati, karfiol usitniti na male cvetice, crni luk, krastavac i šargarepu iseckati na tanke kolutove, papriku na male trakice. Sirce, vodu, so, šefer, biber, korijander i slacicu staviti da prokuva. Povrce dobro nabiti u tegle, pa prelit sa vrelim prelivom. Zatvoriti i ostaviti na adekvatno mesto.

Savet

Pošto sam ja pravila trodublu meru, povre sam stavila u kantu za turšiju, kao što se vidi na slici.