

Trobojna salata



Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice
- 3 crvene paprike
- 250 g očišćenog belog luka
- 1 veza mirojje
- 8 listova lovora
- 4 kašike slacice
- 3 kašike bibera u zrnu
- 3,5 dl vocnog sirceta
- 250 g šecera

Priprema

Tikvice naseckajte na kolutove, a papriku na kolutice.

Zajedno sa belim lukom ih pomešajte u slanoj vodi, procedite i napunite tegle.

Ostale sastojke kuvajte pet minuta pošto provre u 200 ml vode.

Time prelijte povrce u teglama (dve tegle zapremine 750 ml). Ostavite da odstoji dva dana.