Šarena cvetna salata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**paprike
- **1 kg**šargarepe
- **1 kg**krastavca
- **1 kg** kupusa
- **1 kg**zelenog paradajza
- **po ukusu**soli
- **po ukusu** belog sirceta
- **1 kesica**konzervansa
- **po ukusu**šecera

Priprema

Kupus secen na secku, krastavac na krugove, šargarepa i paprika na štašice, paradajz na tanke kriške, soli, šecera i belog alkoholnog sirca po svom ukusu kao za salatu koju jedemo svakodnevno. Sve dobro promešati, na kraju jedan konzervans, pa ponovo dobro promešati. Prekriti platnenom salvetom, ostaviti dva tri sata tako, povremeno promešati. Pripremiti tegle dobro oprane i osušene, reati salatu, dobro pritiskati rukom, ako je otvor širi, ako ne, onda nekom flašicom. Na kraju kada salatu oblije sopstveni sok pritisnuti plasticnom rešetkom. Celofan pokvasiti malo esencijom i povezati tegle.

Pre služenja preliti salatu uljem.

Savet

Za ovu salatu možete koristiti povre koje želite, treba ukupno da bude 5 kilograma povra.