

Šarena salata (13)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** kupusa
- **2 kg** krastavica
- **2 kg** karfiola
- **2 kg** šargarepe
- **2 kg** zelenog paradajza

Za preliv:

- **300 g** soli
- **400 g** šećera
- **500 ml** sirceta
- **2 kesice** bibera u zrnu
- **2 kesice** vinobrana

Priprema

Uzeti povrce dobro oprati, ocistiti, i iseci na rezanca.

Poreati u cistu šerpu.

Karfiol izlomiti na manje parcice.

Sve sjediniti, pa dodati sirce, so, šećer i biber.

Sve dobro pronešati, prekriti cistom krpom, i ostaviti da prenoci. Sutradan dodati vinobran, ponovo promešati, i sipati u ciste tegle, pritiskati rukom salatu, sabijati, i staviti plasticne krugove za tegle. Salata ce pustiti vodu, njom naliti tegle.

Dobro zatvoriti tegle poklopcem ili vezati celofanom. Odložiti na hladno mesto.

Savet