

Manastirska - kupus salata



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**kupusa
- **1 dl**ulja
- **1 dl**alkoholnog sirceta
- **3 kašike**šecera
- **1 vezicalisnatog** kelja
- **100 g**šargarepe
- **1 kašik**arendanog rena
- **1 ravna** kašikasoli

Priprema

Kupus izrezati na krupnije komade kelj oprati, šargarepu i ren narendati.

Sve sastojke sjediniti, u vecoj tegli poreati komade kupusa i listove kelja, pa preliti pripremljenom mešavinom i tako naizmenicno dok utrošite sav materijal.

Odozgo staviti rešetku, prekriti teglu gazom i ostaviti tri do 4 dana da odstoji, posle tog vremena služiti salatu.

Ako volite možete posuti i alevu papriku preko salate, jako je ukusna i mirisna, meni se baš dopala.

Savet

Recept sam proitala kod Kristine Gašpar, ja sam nešto malo izmenila i evo odline salate. Probajte.