

Šarena salata



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**karfiola
- **1 kg**šargarepe
- **1 kg**paprika
- **0,5 kg**crnog luka
- **5,5 kg**kupusa
- **1 vezica**peršuna
- **1-2**ljute paprike

Presolac:

- **0,5 lulja**
- **0,5 kg**vinskog sirceta
- **250 g**soli
- **300 g**šecera
- **1 kesica**konzervansa

Priprema

Povrce oprati i isjeci po želji (šargarepu pola izrendati, a pola isjeci na kolutove, kupus izrendati, peršun isjeckati sitno, karfiol odvojiti cvjetove, a crni luk ostaviti u cijelo).

U šerpu staviti ulje, sirce, so, šefer i staviti da prokljuca. Skloniti sa ringle i dodati konzervans. Ostaviti da se ohlađi. Ohlaenim presolcem preliti povrce i blago izmiješati. Povrce staviti u veci lonac ili šerpu, pritisnuti da

povrce stalno bude prekriveno tecnošcu. Prijatno!

Savet