

Šarena salata (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 11 kg** povrca (šargarepa, krastavac,
- paprika, crni luk, zeleni paradajz)
- **oko 600 ml** Lužnickog sirceta
- **150 g** šecera
- **oko 150 g** soli
- **2 kesice** konzervansa
- **1/2 kesice** vinobrana
- **5-6 manjih glavic** belog luka
- **1 kesica** bibera u zrnu
- **maloperšuna**

Priprema

Povrce lepo operite i isecite na kolutove/parcice u vanglu. Dodati sirce, so, šecer i praškove, pa lepo izmešati rukama. Prekrijte krpom i ostavite da odstoji oko pola sata. U meuvremenu peršun operite, a glavice belog luka ocistite (skinite samo spoljašnji sloj i ne odvajajte cenove posebno). Nakon što odstoji, iseckano povrce reajte u tegle, pritiskajući ga pritom što više, i na polovini i pri vrhu tegle stavite po 4-5 zrna bibera, grancicu peršuna i 1-2 glavice belog luka. Odozgo stavite pritiskace, dopunite tegle smešom sirceta i ostalih sastojaka koja je ostala i zatvorite/povežite celofanom. Odložite na hladno mesto.

Savet

Pre nego što ponete sa reanjem, probajte smešu da vidite da li je slana po Vašem ukusu. Trudite se da što više

pritiskate povre dok ga reate, i uvek uzimajte povre sa dna vangle. Ukoliko ostane još smeše, sauvajte je, i ako kasnije bude potrebno dopunite tegle. Prilikom služenja staviti malo ulja na salatu.