

Šarena salata (11)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **kg**kupusa
- 2 **kg**paprike
- 2 **kg**zelenog paradajza
- 2 **kg**krastavca
- 500 **g**šargarepe

Preliv:

- 1 **l**sirceta
- 16 **kašika**šecera
- 8 **kašika**soli
- 1 konzervans
- 1 vinobran

Priprema

Povrce lepo oprati i ocistiti. Kupus i šargarepu izrendati. Papriku mešanu crvenu i zelenu iseci na štapice. Krastavac na kolutove, a paradajz na tanke kriškice.

Iseceno povrce staviti u veliku vanglu. Povce preliteri navedenim satojcima. Sve dobro izmešati i pokriti krpom.

Povce mora tako da ostoji 24h uz povremeno mešanje.

Spakovati u tegle i dobro pritisluti povce da izaee vazduh. Tegle zatvoriti i ostaviti na tamno mesto.

Savet

Salata može da se koristi odmah sutra dan. Jako je zdrava i ukusna.