

# **Šarena salata**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 3 kg krastavaca
- 1 kg crnog luka
- 1 kg šargarepe
- 2,5 l vode
- 100 g soli
- 1 dl esencije
- 185 g šecera
- koren rena

## **Priprema**

Ocišceno i oprano povrce isecite reckavim nožem na kolutove i blanširajte tri minuta u kljucaloj vodi.

Ocedite povrce, pa ohlaeno reajte u ciste tegle u redovima prema vrsti povrca.

Presolac skuvajte od vode, soli, šecera i esencije, ohladite i dodajte konzervans.

U tegle stavite poneki komadic ocišcenog rena, prelijte prokuvanim i ohlaenim presolcem i zatvorite tegle.