

Manastirska - kupus salata



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kupusa
- **1** dlulja
- **1** dlalkoholnog sirceta
- **3 kašike** šecera
- **1** vezicalisnatog kelja
- **100 g** šargarepe
- **1 kašika** rendanog rena
- **1 ravna kašika** soli

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 preliteri 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.