

## **Mešana (šarena) salata**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** paprike raznih boja
- **1 kg** krastavaca
- **1 glavic** karfiola
- **500 g** šargarepe
- **500 g** zelenog paradajza
- **1 glavic** kupusa
- **1 kesic** korijandera
- **1 kesic** bibera u zrnu
- **1 kesic** konzervans
- **200 g** soli
- **200 g** šecera
- **1 l** sirčeta
- **3 l** vode

### **Priprema**

Iseckati papriku i kupus. Šargarepu i krastavce iseckati na listice (kružice). Karfiol iskidati na male cvetice. Zeleni paradajz takođe iseckati ka kocke. Sve to pomešati u jednu veliku plasticnu posudu, a onda napuniti tegle.

Pritisnuti povrćem resetkastom plastikom. Pripremiti preliv. Staviti da se kuva sirce, voda, so, šecer i konzervans. Kada provri i kada se sve lepo istopi dodati korijander i biber. Sve lepo izmešati i vrućim prelivom napuniti tegle. Zatvoriti ih metalnim cepom.

**Savet**