

# **Mešana (šarena) salata**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**paprake raznih boja
- **1 kg**krastavaca
- **1 glavicak**arfiola
- **500 g**šargarepe
- **500 g**zelenog paradajza
- **1 glavicak**upusa
- **1 kesicak**orijandera
- **1 kesicab**ibera u zrnu
- **1 kesicak**onzervans
- **200 g**soli
- **200 g**šecera
- **1 l**sirceta
- **3 l**vode

## **Priprema**

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

Pritisnuti povrcem 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 vrucim prelivom napuniti tegle. Zatvoriti ih metalnim cepom.

**Savet**