

## Šarena salata (2)



### Sastojci

#### Potrebno je:

- kupus
- povrce po želji
- 3 l vode
- 6 dl sirceta
- 6 kašika šecera
- 1 vinobran
- 1/2 konzervansa
- 4 kašike soli

### Priprema

Iseckati kupus i posoliti sa 2 kašike soli, pa ostaviti 2 sata da odstoji (malo omekša za to vrame) zatim dodati ostalo povrce po želji šangarepa, krastavac, karfiol, paprika, crni luk, beli luk.

Ja ne stavljam zeleni paradajz jer bude gnjecav pa nam se ne svidja.

Otpilike po kilogram povrca stavljam, samo kupusa malo vise, jer ga mi obožavamo i salata je veoma ukusna i predivna za oko. Povrce stavljati u tegle i hladnim, prokuvanim prelivom preliteri povrce.

Ovo je stari isproban recept i uspešan, sta god da stavite od povrca necete pogrešiti.

Još da napomenem ja ovim prelivom zalivam crvenu papriku, poredjanu u tegle, dodam belog luka i bibera u zrnu, božanstvena je.