

Mešana salata (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**kupusa
- **3 kg**krastavaca
- **3 kg**šargarepe
- **3 kg**paprika

Još:

- **250 g**soli
- **200 g**šecera
- **1 l**sirceta
- **1**konzervans
- **1** vinobran

Priprema

Povrce dobro oprati i ocistiti. Kupus iseci sitno kao za salatu. Krastavac i šargarepu na tanke kolutove. Idealno ako imate secka da budu iste debljine. papriku na tanke trakice. Sve dobro promešati i preliter rastvorom sirceta šecera i soli. Sirce, so, šecer, konzervas i vinobran pomešati da se sastojci rastvore pa onda preliter preko povrca. Promešati dobro i ostaviti preko noci da stoji. Sutra dan salatu sipati u sterilisane tegle. Salatu pritiskati kad se stavlja u tegle tako da ce tecnost uvek biti iznad povrca. Preliti salatu u tegli sa tecnošcu koja preostane.

Savet