Gadafi salata



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**belog groža
- **150 g**ljutih papricica
- **500 ml**alkoholnog sirceta
- **1/2 kesice**vinobrana
- **1/2 kesice**konzervansa
- **4 kašike**soli
- **7 kašika**šecera
- **2 l**vode
- **1 kesica**bibera u zrnu

Priprema

Stavite u lonac vodu, sirce, so, šecer, konzervans i vinobran. Kad provri, skinite sa vatre i ostavite da se prohladi.

Grože ocistiti od peteljki, proberite samo zdrave grozdove, i poreajte ih u tegle zajedno sa ljutom paprikom. U teglu dodati par zrna bibera.

Grože i papricice pritisnite plasticnim držacima i nalijte pripremljenu tecnost da ih prekrije. vrsto zatvorite i odložite na tamno i hladno mesto. Nakon mesec dana, salata je spremna za jelo.

Savet

Jako je bitno da grože bude prekriveno tešnošu jer e u suprotnom promeniti boju. Ako niste ljubitelj ljutog ovaj postupak možete ponoviti i za varijantu bez papriica. Izvrsna kobinacija slatko, slanog i ljutog. Uživaj te.