Carska salata



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg paprika (oblika paradajza)
- 1 l jabukovo sirce
- 1/2 l ulja
- 2 kg šangarepe
- 2 kg karfiola
- 1 kg celera (koren)
- 250 g soli
- 1/2 kg šecera
- 2 kesice konzervansa

Priprema

5 kg paradajz-paprika, ocistiti od peteljki i iseci na cetvrt. Staviti u neku šerpu i posuti sa 250 g soli i 1/2 kg šecera. Ostaviti da prenoci pokriveno.

Soku koji paprika otpusti, sutra dan, dodati 1 l jabukovo sirce i 1/2 l ulja, staviti da provri.

Pre pripreme soka ocistiti 2 kg šargarepe. Ocišcene staviti lonac hladne vode, pa da to provri. Kada je voda provrla izvaditi šargarepu. Kada se prohladi iseci na kolutice. Ocistiti 2 kg karfiola, oprati i iskidati na cvetice. Celer 1 kg ocistiti, oprati i iseci na kockice.

Povrce pomešati i preliti sa onim vrelim sokom, kome smo dodali 2 kesice konzervansa.

Sutra dan redjati u tegle i naliti istim tim sokom. prijatno vam bilo.

Salata je dobra za serviranje, kada su slavlja uz predjelo.