

Mešana salata od povrca za zimu



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Povrce:

- **1/2 kg** srednjih kornišona
- **1 kg** paprika (crvenih, žutih)
- **nekoliko sitnih** glavica crnog luka
- **1-2** mlade tikvice
- **1/2 kg** zelenog ili nedozrelog paradajza
- **1/2 kg** karfiola
- **nekoliko** šargarepe
- **nekoliko** cenova belog luka
- **dvadesetak** bibera u zrnu

Preliv za svaku teglu od 3 litara:

- **2 kašike** soli
- **1/2 šolje (srednje)** šećera
- **1/2 šolje** 9% sirceta

Priprema

Povrce ocistite i operite. Karfiol odvojite na cvetice, vecu šargarepu presecite na 2-3 dela, tikvice izrežite na kolutove... Pripremljeno povrce re?ajte u tegle, izme?u stavljajte cenove belog luka, biber u zrnu i listove celera.

Povrce pritisnite plasticnim zatvaracem, pa ih napunite kljucalom vodom do vrha. Ostavite da stoji 30 minuta pa odlijte vodu u šerpu. Ponovo je prokuvajte pa nalijte u tegle i ostavite još 15 minuta. Odljite još jednom vodu u

šerpu, dodajte so, šećer i sirce, pustite da provri i time nalijte tegle.

Odlijte još jednom vodu u šerpu, pa u nju dodajte so, šećer i sirce, pustite da provri i time nalijte tegle.

Dobro ih zatvorite plasticnim poklopcem, ušuškajte ih i ostavite da se potpuno ohlade. Tek tada ih prenesite u ostavu sa ostalom zimnicom.

Savet

Salata pripremljena na ovakav način je izuzetnog ukusa a može se sačuvati i dve godine...