

Carska salata (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** **ocišćen** paprike
- **1 kg** karfiola
- **1 kg** šargarepe
- **1 kg** krastavica salatara
- **1 kg** zelenog paradajza
- **500 ml** jabukovog sirceta
- **150 g** šecera
- **150 g** soli
- **1** **vezica** peršuna
- **1** **veca** **glavica** belog luka
- **1** **kesica** vinobrana
- **1** **kesica** konzervansa

Priprema

Papriku iseci na trakice. Glavice karfiola iskidati na sitne komade velicine zalogaja. Šargarepu iseci na tanke kolutove, a može se i rendati. Krastavce i zeleni paradajz iseci na kolutove. Svo povrce staviti u vecoj posudi i izmešati. Beli luk iseci na sitno. Peršun saseckati. Dodati povrcu. Staviti šecer, so, sirce, konzervans i vinobran. Sve lepo rukom izmešati. Posudu prekriti čistom krpom i ostaviti da odstoji 24h. Sutradan salatu promešati i probati. Po ukusu dodati još soli, šecera i sirceta. Ostaviti još par sati ako se dodaje so, sirce i šecera. Salatu stavljati u ciste tegle.

Savet

Prilikom serviranja preliti salatu uljem. Salata je jako ukusna. Od ove mere izadju 12-est tegli.