Šarena salata da bijelim grožem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kg**kupusa
- **1 kg** šargarepe
- **1 kg**karfiola
- **1 kg** paprika
- **500 g**crveno crnog luka (manje glavice)
- **500 g**cvekle
- **1 kg**bijelo groža
- **1 veza**peršuna

Preliv za povrce:

- **3 l**vode
- **1 l**alkoholnog sirceta
- **150 g**soli
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vinobrana

Priprema

Svo povrce dobro oprati i isjeckati po želji, staviti u vecu zdjelu i dobro izmiješati. Luk ne sjeci nego staviti cijele glavice. Grože oprati, odvojiti bobice od peteljki i dodati isjeckanom povrcu. Ponovo izmiješati.

Vodu, sirce, so, šecer i vinobar sjediniti u posebnu zdjelu i preliti preko povrca. Dobro izmiješati i ostaviti 24

sata da se ukusi sjedine i povrce omekša.

Drugi dan salatu sipati u staklene teglice, hermeticki zatvoriti i koristiti po potrebi. Prije korišcenja preliti sa malo ulja. Prijatno!

Savet