

Zimska šarena salata



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3,5 kg** raznog povrća
- (paprika, šargarepa, krastavci, beli luk, kupus...)
- **400 ml** sirceta
- **1,5 l** vode
- **100 g** soli
- **150 g** šećera
- **po ukusu** bibera u zrnu
- **po želji 1/2 kesice** vinobrana ili pasterizovati salatu
- **1 vezica** peršuna

Priprema

Oprane i obrisane paprike iseci na 5-6 šnita ociscenih od semena. Povrce možete izabrati po svom ukusu.

Oprati i ocistiti šargarepu, beli luk. Oprati krastavce i peršun. Iseci šargarepu i krastavce na kolutove.

Pripremiti preliv tako što se pomešaju sirce, voda, so, biber u zrnu i vinobran. Ko ne voli hemikalije u zimnici neka izostavi vinobran, a tegle sa salatom pasterizovati. Ja sam pasterizovala.

U sterilisane tegle reati paprike, dodavati malo šargarepe i krastavaca, dva tri parcica isecenog belog luka i dva tri cveta peršunovog lista.

Ponoviti još jedan red, a na vrh staviti peršun.

Jedan deo paprike sam sitnije iseckala i reala po ukusu.

Takoe na vrh staviti cvetice peršuna.

Kad napunite povrćem tegle naliti sa prelivom do vrha i dobro zatvoriti poklopcem. Ako niste stavili vinobran pasterizujte.

Tegle ostaviti na hladno i tamno mesto.

Savet

Godinama pravim zimnicu po maminim receptima, a ove godine sam resila da dodam i ovu salatu za koju sam recept videla na YT-u. Malo sam izmenila recept (bez kupusa, a dodala sam peršun), a pravila sam nesto više od pola mere.