

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** cvetke
- **1 kg** bijelo grožđe
- **1** vezaperšuna

Preliv za povrce:

- **3** l vode
- **1** l alkoholnog sirćeta
- **150 g** soli
- **200 g** šećera
- **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. Grožđe oprati, odvojiti bobice od peteljki i dodati isjeckanom povrću. Ponovo izmiješati.

Vodu, sirće, so, šećer i vinobar sjediniti u posebnu zdjelu i preliti preko povrća. 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 korišćenja preliti sa malo ulja. Prijatno!

Savet