



*coolinári*  
FOOD BLOG & CAKES

## Miešaný zeleninový šalát (sterilizovaný)

Na miešaný zeleninový šalát (sterilizovaný) budete potrebovať (cca 10 ks 350 ml pohárov):

**Zelenina:**

1 kg farebnej papriky  
500 g paradajok  
300 g cibule  
200 g uhoriek

**Na nálev:**

1,5 l vody  
250 ml octu  
50 g soli  
250 g cukru  
20 tabletiék sacharinu

**Do každého pohára:**

lyžička horčičných semien  
3 guličky nového korenia  
3 guličky čierneho korenia  
1 a pol lyžice rastlinného oleja  
1 bobkový list

**A takto na to:**

Najprv si pripravte nálev. Jednotlivé ingrediencie zmiešajte v hrnci, privedte k varu a 5 povarte. Nechajte vychladnúť.

Zeleninu nakrájajte tak ako ju máte radi - paradajky na kolieska či mesiačky, papriku ako pásiky či kolieska, cibuľu podľa veľkosti a uhorky tiež. Ak máte malé nakladačky môžete ich nechať pokojne v celku, ak sú uhorky staršie efektne vyzerajú kolieska.

Zeleninu nakladajte do pohárov, do každého pohára vložte korenia a zalejte lyžicou a pol oleja. Poháre potom kompletne zalejte aj pripraveným nálevom. Sterilizujte asi 20 min.