

Buraczki czerwone



MANIEK2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraczki	4 kg
woda	8 szklanek
ocet	1 szklanka
cukier	8 łyżek
sól	2 łyżki
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki myjemy, gotujemy do miękkości, następnie studzimy, obieramy i układamy w słoikach (większe można przekroić). Gotujemy zalewę ze wszystkich podanych składników. Gorącą zalewą napełniamy słoiki i pasteryzujemy 20-30 minut.