

Ćwikła



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraki	60 dag
starty chrzan	4 łyżki
kminek Prymat	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
ocet winny	0,75 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki umyć, ugotować ze skórką, następnie ostudzić, obrać i zetrzeć na tarce do jarzyn. Kminek zalać niewielką ilością wrzątku, odstawić na 20 min., odlać wodę i dodać do buraków razem z chrzanem, cukrem i octem. Wymieszać, doprawić solą, włożyć do słoika i odstawić na 24 godz. Podawać jako dodatek do dań mięsnych.