

## Ćwikła z chrzanem



### JULKATOMECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>buraki</b>	2 kg
<b>chrzan tarty</b>	1 słoiczek
<b>cukier</b>	niepełna szklanka
<b>ocet 10 %</b>	1/4 szkl
<b>woda</b>	1 szkl
<b>ząbki czosnku</b>	6 szt
<b>sól</b>	2 płaskie łyżki
<b>pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki gotujemy do miękkości obieramy ze skóry i mielimy w maszynce do mięsa lub ścieramy na tarce o bardzo drobnych oczkach. Wodę zagotowujemy z octem, cukrem i solą. Buraki zalewamy zalewą, dodajemy chrzan i przeciśnięty przez praskę czosnek. Smażymy jeszcze 10 minut aby składniki się dobrze połączyły. Doprawiamy do smaku pieprzem. Gorące buraki wkładamy do suchych i czystych słoików, zakręcamy nakrętki i pasteryzujemy 15 minut. Odwracamy słoiki do góry dnem aby się zassały.