

Ćwikła z chrzanem, jabłkiem i winem



MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

buraczki	70 dag
jabłka	2 szt
sok z cytryny	
chrzan	70 dag
wino czerwone wytrawne	50 ml
Goździki całe Prymat	3 szt
sól, cukier, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyszorowane buraczki ugotować, ostudzić, obrać z łupinek i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Oczyszczone winne jabłka też zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Skropić sokiem z cytryny i połączyć z buraczkami. Dodać drobno utarty korzeń chrzanu i wymieszać.

Wino zagotować z goździkami, ostudzić. Goździki usunąć, a wino połączyć z ćwikłą. Doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i odrobina cukru. Wymieszać i wstawić na 2,5 godziny do lodówki.