

Ćwikła



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraków	60 dag
startego chrzanu	4 łyżki
kminku Prymat	1 łyżeczka
cukru	1 łyżeczka
octu winnego 3-procentowego	0,75 szklanki
solii do smaku	1 szczypta

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.