

## Ćwikła



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>buraki ćwikłowe</b>	1 kg
<b>chrzan</b>	1 słoiczek
<b>cukier</b>	5 łyżeczek
<b>sól</b>	1 szczypra
<b>sok z 1 cytryny</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki umyć i ugotować.

Wystudzić, obrać ze skórki i zetrzeć na tarce do tarcia ziemniaków.

Nadmiar soku odlać lub odsączyć buraki na sicie.

Dodać najpierw sok z cytryny, następnie chrzan i przyprawy, spróbować ewentualnie dodać soli.

Wstawić na noc do lodówki, żeby ćwikła się przegryzła.

Następnego dnia spróbować czy czuć wystarczająco chrzan, jeśli nie to dodać wg uznania, włożyć do słoiczków.

Najlepsza do mięs i wędlin