

Buraczki czerwone z miodem



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki czerwone	1 kg
miód	1 łyżka
sok z cytryny	1 łyżka
chrzan świeżo utarty	1 łyżka
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Buraki umyć, włożyć do garnka, zalać wrzącą wodą i ugotować do miękkości.
- KROK 2 Następnie odcedzić, przelać zimną wodą, ostudzić, obrać.
- KROK 3 Zimne buraki zetrzeć na tarce o dużych otworach.
- KROK 4 Miód wymieszać z sokiem z cytryny, wlać do utartych buraczków, dodać świeżo utarty chrzan, przyprawić do smaku solą i dokładnie wymieszać. Odłożyć w chłodne miejsce na 1 godzinę. Podawać jako dodatek do obiadu.