

buraczki ćwikłowe



KAWAZPRZYJACIELEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraki ćwikłowe	4 kg
chrzan	2 sztuki
sól	3 łyżki
cukier	8 łyżki
Kwas cytrynowy Prymat	1 sztuka
oliwa	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki ugotować w łupinach, zetrzeć na grubych oczkach można na jakich kto lubi .

Z utartych buraków odlać sok który zbierze się na dnie gara ok 3/4 szklanki. Wlać do rondla ,dodać sól ,cukier, kwasek, chrzan. Zagotować i połączyć z ćwikłą, dokładnie zamieszać nałożyć do słoiczków.

Na wierzch buraczków wlać po 1/2 łyżeczki oliwy z oliwek, zakręcić.

Zapasteryzować ok 10 min.