

ćwikła po prażmowsku



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki ćwikłowe	1/4 kg
chrzan świeżo starty	2-3 łyżki
śmietana	1/2 szklanki
sól, cukier	
sok z cytryny	
jabłko kwaśne	3 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

buraki i jabłka obrać. buraki zetrzeć na tarce z małymi oczkami, a jabłka na tarce z dużymi oczkami. wymieszać, skrapiając sokiem z cytryny. śmietanę wymieszać z chrzanem, zalać jarzynki i dobrze wymieszać. doprawić do smaku cukrem i solą.