

Buraczki



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraczki świeże	4 sztuki
cebula biała	1 sztuka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
ocet 10 %	do smaku
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki wyszczotkować pod bieżącą wodą i ugotować do miękkości, przestudzić i zdjąć skórkę (gotowane bez obierania są bardziej aromatyczne i zachowują intensywny kolor). zetrzeć na tarce na dużych oczkach, dodać pokrojoną cebulę, wstępnie przyprawić i pozostawić na 1 godzinę do wystudzenia. Chłodne buraki ponownie doprawić do smaku.