

Buraki czerwone na zimno do drugiego dania



PAPRYCZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraki	4 szt
cebula biała	2 szt
limonka	1 szt
cukier	

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki gotować w łupinach 30 minut pod przykryciem. Odcedzić, zalać zimną wodą i zostawić do ostygnięcia. Obrać i zetrzeć na grube wiórki, dodać pokrojoną w drobną kostkę cebulę. Doprawić sokiem z limonki, solą morską i cukrem do smaku, podawać na zimno do drugiego dania.