

buraczki z chrzanem



ANNA138



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraki	4 szt
sól	
cukier	1 łyżeczka
cytryna	
chrzan tarty	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Buraki myjemy pod bieżącą wodą , następnie obieramy,
- KROK 2 do gotującej osolonej wody wkładamy buraki, gotujemy aż będą miękkie, gdy buraki będą miękkie wyciągamy je i odstawiamy do wystudzenia,
- KROK 3 na tarce ścieramy buraki na grubych oczkach, dodajemy łyżeczkę cukru, skrapiamy cytryną, i dodajemy dwie
- KROK 4 dodajemy łyżeczkę cukru, skrapiamy cytryną, i dodajemy dwie łyżeczki chrzanu,
- KROK 5 wszystkie składniki połączzone mieszamy ze sobą, odstawiamy do lodówki.