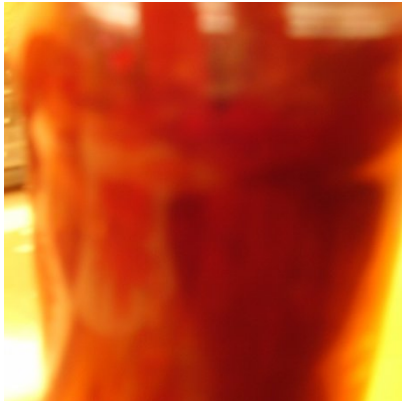


Moje pogotowie buraczane na zimę



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki	5 kg
sól	3 łyżki
cukier	5 łyżek
ocet 10 %	0,5 szkl
ok. główki czosnku (1spory ząbek na słoik)	
po kilka ziarenek pieprzu, 2 ziela angielskie i 1 mały listek laurowy na słoik	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki wyszorować, umyć i ugotować w łupinkach. Przelać zimną wodą i zostawić je w niej do ostygnięcia. Obrać i startować na jarzynowej tarce. Wymieszać z solą, cukrem, octem, przyprawami i czosnkiem. Nakładać do wyparzonych słoików. Pasteryzować 20 min. Studzić obrócone do góry dnem. SMACZNEGO!