

Buraczki z papryką na zimę



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki	3 kg
cebula	4 szt
papryka zielona	4 szt
ocet 10 %	1/2 szklanki
cukier	1 szklanka
sól	1 łyżka
ziele angielskie	4 szt
pieprz kulki	5 szt
woda	1 szklanka
olej	4 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki dobrze myjemy nie obieramy i gotujemy do miękkości. Po ugotowaniu studzimy i obieramy. Następnie ścieramy na tarce duże oczka. Cebulę kroimy drobno, paprykę kroimy w cienkie paseczki dł ok 2 cm. Gotujemy zalewę. 1 szklankę wody , 1/2 szklankę octu 10 % , łyżę soli , olej , przyprawy i szklankę cukru - zagotowujemy. Do gotującej zalewy wkładamy pokrojoną cebulę i paprykę - gotujemy 5 min. Ugotowaną zalewę z warzywami wlewamy do buraków - mieszamy dobrze. Wkładamy sałatkę do słoików i pasteryzujemy ok 20 min.