

Buraki wiórki do słoików



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki	3 kilogram
woda	1 litr
ocet 10 %	3/4 szklanka
sól	1 1/2 łyżka
cukier	3/4 szklanka
olej	125 mililitr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki obrać i ugotować w całości. Wystudzić i zetrzeć na grube wiórki ręcznie lub w robocie. Starte buraki nałożyć do czystych, wyparzonych słoików. Składniki zalewy zagotować. Buraki zalać gorącą zalewą. Słoiki zakręcić. Buraki w słoikach pasteryzować przez ok. 25 minut. Po wystudzeniu przechowywać w chłodnym miejscu.

*szklanka 250 ml