

Ćwikła z kminkiem i rodzynkami



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łyżeczka rodzynek łyżka czerwonego wina

kminek

sól

cukier 0,5 łyżki

burak ćwikłowy 0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane buraki ścieramy na tarce o dużych oczkach. Sparzony chrzan ścieramy na drobno. Rodzynki też sparzymy i osuszemy napapierowym ręczniczku. Wszystko razem mieszamy dodając kminek. Doprawiamy do smaku cukrem, solą, sokiem z cytryny oraz czerwonym winem.