

Ćwikła z chrzanem



GRAZYNA0211



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki czerwone	500 gramów
korzeń chrzanu	150 gramów
ocet 10 %	1 łyżka
cytryna	1/2 sztuki
cukier	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jak zrobić ćwikłę?

- KROK 1** Buraki (najlepiej takie podobnej wielkości) wyszorować, włożyć nieobrane do wrzącej wody. Ugotować do miękkości, a następnie ostudzić.
- KROK 2** Ostudzone buraki obrać z łupinek i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Korzeń chrzanu obrać i również zetrzeć na tarce o małych oczkach. Do świeżo startego chrzanu dodać łyżkę octu i wymieszać.
- KROK 3** Teraz połączyć chrzan z burakami doprawić całość do smaku cukrem, sokiem z cytryny i solą, starając się tak zbalansować smak aby był słodko-kwaśny. Całość dokładnie wymieszać.
Przełożyć gotową ćwikłę z chrzanem do słoiczków, szczelnie zamknąć i odstawić do lodówki aby smaki się połączyły na 24 lub 48 godzin.