

Buraczki w zalewie



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

3kg buraków

3 łyżki cukru

1 łyżka soli

1 litr wody

1/3 szklanki octu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki dobrze wypłukać ugotować w skórce .Odstawić do ostygnięcia.Burczaki obrać ze skórki i pokroić w ćwiartki.Powkładać do słoików.Z cukru, soli, wody, i octu zrobić zalewą, zagotować i zalać buraczki w słoikach gorącą zalewą.Buraki w słoikach pasteryzować ok 10 min.Buraczki doskonałą na barszczyk zimą.