Ćwikła z chrzanem

BOGUSIA 82

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraki czerwone	1 kilogram
korzeń chrzanu	3 sztuki
sól	
cukier	
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki myjemy nie obierając ich ,przekładamy do garnka zalewamy wodą i gotujemy do miękkości.Ostudzone obieramy i ścieramy na tarce o bardzo drobnych oczkach,przekładamy na sitko i odsączamy z nadmiaru soku.Chrzan obieramy i ścieramy na tarce o bardzo drobnych oczkach,skrapiamy sokiem z cytryny.Starte buraki łączymy z chrzanem,doprawiamy do smaku solą,cukrem i sokiem z cytryny.Przekładamy do słoików i przechowujemy w lodówce.