

Buraki z cukinią i cebulą



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki	4 kg
cukinia	3 kg
cukier	2 szklanki
ocet 10 %	2 szklanki
cebula	1,5 kg
olej	2 szklanki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki gotujemy. Gotowe obieramy, a następnie ścieramy na tarce o dużych oczkach. Cebulę obieramy i drobno siekamy. Cukinię obieramy, a następnie wycinamy środki i pestki i ścieramy na tarce o małych oczkach. Cukinię z cebulą mieszamy razem i doprawiamy solą. Odkładamy na chwilę, aż puszczą sok. Sok wyciskamy. Dodajemy buraczki i przyprawiamy do smaku pieprzem. Mieszamy i nakładamy do słoiczków i zalewamy zalewą. Gotowe pasteryzujemy ok 20-25 min. Smacznego !!

(Z podanych składników wychodzi ok. 25 słoików 0,5l.)