

kwaszona boćwina



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Kwas cytrynowy Prymat	1,3 łyżeczki
Zalewa:	2 łyż
sól	2 łyż

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kwasek cytrynowy 1,3 łyżeczki na 1 litr wody. Boćwinę wraz z małymi buraczkami drobno pokroić. Przełożyć do kamionnego naczynia. Zalać gorącą zalewą. Pozostawić w ciepłym miejscu na 6 dni po tym czasie wynieść w chłodne miejsce.