

Ćwikła z chrzanem Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki czerwone	1 kg
chrzan (może być więcej)	1 duży słoik
sól	do smaku
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki ugotować do miękkości. Odcedzić, zalać zimną wodą i od razu obierać palcami (w wodzie skórka sama schodzi pod palcami). Ostudzone buraki zetrzeć na tarce z małymi oczkami, dodać chrzan i wymieszać. Spróbować i dosmaczyć solą, cukrem i sokiem z cytryny. Smacznego!