

Buraczki z jabłkami i świeżym imbirem



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraczków	50 dag
jabłek kompotowych,	50 dag
cebuli	40 dag
czosnku	2 duże ząbki
sproszkowanej pikantnej papryki	1 łyżeczka
cynamonu	kawałek laski (3-4cm)
cukru brązowego	25 dag
octu winnego czerwonego	500 ml
imbir świeży	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek obrać.

Cebulę posiekać.

Czosnek zmiażdżyć.

Obrane jabłka i buraki zetrzeć na dużych otworach tarki do jarzyn.

Wszystkie składniki sosu wrzucić do rondla, doprowadzić do wrzenia, przykryć i powoli - na zmniejszonym ogniu - gotować przez 90 minut.

Od czasu do czasu zamieszać, pilnować aby buraczki się nie przypaliły.

Gdy będą już miękkie, przełożyć do wyparzonych, gorących słoików i mocno zamknąć zakrętkami wcześniej przetartymi alkoholem.

Ostudzić pod kocem.