

Botwinka na zimę



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pęczki botwinki (młode, małe buraczki ćwikłowe razem z liśćmi)	2
nieduże buraki ćwikłowe	2
duży pęczek koperku	1
duże ząbki czosnku	4
łyżki soli niejodowanej	3
łyżka cukru	1
szkl. przegotowanej wody	1/2
ocet jabłkowy	kilka łyżek
korzeń chrzanu	2 cm

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

lubię zupę z botwinki, ale jest sezonowa więc postanowiłam zapewnić sobie mały jej zapas na jesienno-zimowe dni...

Botwinę dokładnie myjemy, usuwamy nadpsute liście, osączamy, siekamy. Buraki szorujemy, obieramy ze skórki, ścieramy na tarce jarzynowej. Czosnek obieramy i drobniutko siekamy, chrzan po oskrobaniu ścieramy na drobnej tarce i skrapiamy 1 łyżką octu. Koperek dokładnie płuczemy, osączamy, siekamy. Wszystkie składniki mieszamy w misce, dodajemy sól, cukier, wodę i resztę octu. Mieszamy dokładnie i napełniamy mieszanką słoiczki, ciasno ugniatając. Po zakręceniu słoiczków mamy dwie możliwości: możemy je postawić na kilka dni w ciepłym miejscu aby rozpoczął się proces kiszenia albo od razu pasteryzować przez 20 min.. Przy kiszeniu pasteryzujemy dopiero po m/w tygodniu.