



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny SzeF Kuchni (2006)

Surówka z chrzanu, jabłek i buraków

Od taka sobie suróweczka

Składniki:

- chrzan, 10 dag
- jabłko, 2 szt.
- burak, 25 dag
- śmietana, 125 ml
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- ocet, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Chrzan dokładnie umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o drobnych otworach i skropić trochę octem, aby nie ściemniał. Buraki umyć, ugotować we wrzącej osolonej wodzie, ostudzić, obrać ze skóry i rozdrobnić na tarce o dużych otworach. Wymieszać buraki z chrzaniem oraz śmietaną. Surówkę doprawić do smaku solą i cukrem.

