



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Ćwikła z chrzanem

Smak ćwikły powinien dość ostry, kwaśno-słodkawy.

- ☒ dla alergików
- ☒ na grilla
- ☒ dieta
- ☒ na Wielkanoc

Składniki:

- burak ćwikłowy, 75 dag
- chrzan, 10 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- ocet, 2 łyżk.
- kminek mielony, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Ugotowane buraki obrać ze skórki, poszatkować w cienkie ćwiartki krążki lub zetrzeć na tarce o dużych otworach. Chrzan zetrzeć na tarce o małych otworach, zalać niewielką ilością gorącej wody z octem lub kwaskiem cytrynowym, przyprawić solą, cukrem i kminkiem, wymieszać z burakami.

