



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Buraczki z chrzanem

zaprawiane sokiem z cytryny

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: łatwe

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ dla alergików

☒ na grilla

☒ dieta

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- burak ćwikłowy, 1 kg
- korzeń chrzanu, 25 dag
- cytryna, 0.5 szt.
- cukier, 1 łyżk.
- sól, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Buraki gotować ze skórką ok 1 godz. Zetrzeć korzeń chrzanu (możne być gotowy kupiony w słoiczku). Ostudzone buraki obrać i zetrzeć na tarce z drobnymi oczkami (jak do ziemniaków). Doprawić do smaku sokiem z cytryny, cukrem i solą. Przełożyć do małych słoiczków, trzymać w lodówce. Z 1 kg buraków wychodzi ok 6 małych słoiczków ćwikły. Smacznego.

