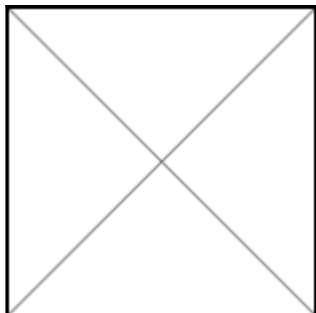




Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Salatka z buraków na zimę

Salatka z buraków na zimę

Składniki:

- burak ćwikłowy, 6 kg
- papryka czerwona, 11 szt.
- cebula, 7 szt.
- ocet spirytusowy , 1 l
- woda, 1 l
- cukier, 2 szkl.
- sól, 2 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Buraki ugotować, obrać, zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Paprykę i cebulę pokroić w kostkę. Zagotować zalewę. Paprykę i cebulę wrzucić do zalewy. Gotować 5-10 minut. Przebrać do utartych buraków, dobrze wymieszać. Wkładać gorące do słoików. **NIE GOTOWAĆ!!!**

