



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

Ćwikła kurpiowska

Polecam mniejsze buraczki

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- burak, 1 kg
- chrzan, 3 łyżk.
- ocet, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Małe buraczki czerwone ugotować, ostudzić, po czym obrać i pokrajać w cienkie plasterki. Następnie ułożyć je w słoju, przesypując tartym chrzanem, wsypać trochę cukru, a w końcu zalać octem przegotowanym z solą i ostudzonym — tyle, aby były nim przykryte. Słoik obwiązać papierem pergaminowym. Postawić w chłodnym miejscu. Na trzeci dzień ćwikła jest gotowa do spożycia

