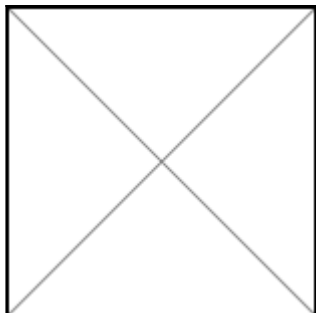




Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Salatka z buraków czerwonych na zimę

Salatka z buraków czerwonych 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, zetrzeć na tarce na dużych oczkach. Ocet, wodę, cukier i sól zagotować przez 1 minutę. Paprykę i cebulę pokroić w kostkę, wrzucić do zalewy i gotować 5-10 minut. Wszystko wlać do buraków. Gorące wkładać do słoików, nie gotować.

