Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Ćwikła

Najlepsza do mięs

☑ na Wielkanoc

Składniki:

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

Sposób przygotowania:

Buraki oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą, odciąć cienki korzonek, ugotować w dużej ilości wody, odcedzić, ostudzić. Rozprowadzić ocet wodą tak, aby nie był zbyt ostry. Opłukać kminek; chrzan opłukać, oczyścić, zetrzeć na tarce. Buraki obrać ze skórki, zetrzeć na szatkownicy, wymieszać na misce ze wszystkimi dodatkami, dodać soli i cukru do smaku. Smak ćwikły ma być ostry, kwaśno-słodkawy. Przyprawioną ćwikłę nałożyć do słoika, ubić łyżką; płynu ma być tyle, aby buraki były nim przykryte. Słoik obwiązać papierem pergaminowym, przechować w zimnej spiżarni. Podawać do sztuki mięsa, sznycli siekanych i mdłych potraw jarskich.