

Botwinka z buraczkami na zimę



Autor: **brysska**
Przepisów: 539 Ocena: 18952

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Małe buraczki z liśćmi (u mnie około 10 litrów po pokrojeniu)
- 3/4 szklanki cukru
- 3/4 szklanki octu 10%
- 2 łyżki soli
- 2 litry wody

Sposób przygotowania:

- 1 Buraczki obieramy i kroimy w grubą kostkę, liście buraków dokładnie płuczemy i siekamy.
- 2 Buraczki z liśćmi zalewamy wodą i gotujemy je kilka minut w tym czasie botwinka straci na objętości i trochę zmięknie razem z buraczkami. Buraczki u mnie wyszły lekko miękkie, chrupiące, zmiękną jeszcze bardziej podczas pasteryzacji więc się nimi nie przejmujemy.
- 3 Tak podgotowaną botwinę zdejmujemy z ognia i dodajemy do niej ocet, cukier i sól. Mieszymy chwilę do rozpuszczenia cukru i soli. Gorącą botwinę nakładamy do wyparzonych słoików.
- 4 Pasteryzujemy około 15-20 minut od zagotowania wody. Po ugotowaniu słoiki odwracamy do góry dnem do wystygnięcia. Smacznego !!!
- 5 ;-D
- 6 ;-)))

Twoje notatki do przepisu: