

Botwinka z buraczkami na zimę



Autor: **brysska**
Przepisów: 539 Ocena: 18935

> 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. Mieszamy 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: