

Buraczki w occie

Autor: **agatasur**Przepisów: **26** Ocena: **782**

3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- małe buraczki ćwikłowe, 1 kg
- ocet, 1/2 szkl.
- cukier, 2 łyżki
- sól, 1/2 łyżeczki
- nasiona kopru, 1 łyżeczka
- czosnek, kilka ząbków

Sposób przygotowania:

- 1 Buraczki wyszoruj i gotuj przez godzinę. Odcedź, obierz. Poukładaj w słoikach wraz z czosnkiem. Do każdego słoika dodaj po parę ząbków czosnku. Zagotuj 2 szklanki wody z cukrem, octem i solą. Zalej buraczki i natychmiast szczelnie je zamknij. Wstaw do rondla z ciepłą wodą i pasteryzuj przez 10-15 minut. Wyjmij słoiki i odwróć do góry dnem. Gotowe! Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: