

# Buraczki w zalewie

Autor: **Olivia**Przepisów: **956** Ocena: **7978**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 2 kg buraczków
- zalewa: 1 litr wody
- szklanka octu 6 proc
- łyżka soli
- 3 łyżki cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 Ugotuj buraczki w łupinkach do miękkości. Po ugotowaniu przelej buraki na durszlaku zimną wodą i zostaw do przestygnięcia, skórka zejdzie sama, wystarczy odciąć korzonki.
- 2 Buraczki możesz zetrzeć na grubej tarce lub dowolnie pokroić, a jeśli są małe, zostaw w całości. Ułóż je w wyparzonych słoikach. Zalewę zagotuj i gorącą napełniaj słoiki. Pasteryzuj przez 20 minut, następnie ustaw słoiki do góry dnem i pozostaw do ostygnięcia.

Źródło: Olivia

## Twoje notatki do przepisu: