

## Ćwikła



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2105** Ocena: **47086**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 800 g buraków
- 80 g świeżego startego chrzanu
- 6 łyżek białego octu winnego
- 1/2 łyżeczki mielonego kminku
- sól ,cukier

## Sposób przygotowania:

- 1 Buraki wyszorowałem ,owinałem w folię aluminiową i piekłem 2 godziny w temperaturze 200°C. Kiedy wystygły ,obrałem i startem na tarce o małych oczkach. Dodałem chrzan i dokładnie wymieszałem.  
Do octu dodałem 3 łyżki wody ,kminek ,zagotowałem i zdjąłem z ognia. Dodałem do buraków ,dokładnie wymieszałem. Do smaku doprawiłem solą i cukrem.

## Twoje notatki do przepisu: