

Domowe buraczki na zimę

Autor: **newsweek**Przepisów: **92** Ocena: **1246**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 3 kg buraczków
- 1/2 szklanki octu
- 1/2 szklanki cukru
- 2,5 szklanki wody
- ziele angielskie - ok. 15 ziaren
- liście laurowe - co najmniej 7
- pieprz, sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Buraczki umyć, obrać pokroić na kostki ok. 5x5 cm i gotować w dużym garnku do miękkości (ok. 2 godziny).
- 2 W czasie, kiedy buraki się gotują, można przygotować zalewę: ocet, cukier, wodę i przyprawy mieszamy w małym garnuszku i gotujemy do wrzenia.
- 3 Kiedy buraczki są już gotowe, odlewamy powstały wywar. Buraczki po ostygnięciu trzemy na tarce o grubych oczkach i w garnku mieszamy z wcześniej przygotowaną zalewą. Warto dać jakiś czas na "przegryzienie się" - ja z reguły czekam jakąś godzinkę lub dwie.
- 4 Jak już się przegryzie, to zagotowuję całość i na gorąco przekładam do wcześniej wyparzonych słoików i odwrócone do góry dnem stawiam na ręczniku. Po ok. 20 minutach słoiki powinny być zawekowane bez dodatkowego ich gotowania.

Uwagi, sugestie, propozycje :-)

Wywar pozostały po gotowaniu można przelać do osobnego garnka, zagotować, przelać do słoików i odstawić do góry dnem. Nada się doskonale na bazę do barszczu na obiad lub do picia.

Twoje notatki do przepisu: