

salatka z buraczkow czerwonych



Autor: **bozka44**
Przepisów: **161** Ocena: **2591**

3-4 os. 15 min średnie przystępne



bozka44 | Smaker.pl

Składniki:

- buraczki czerwone, 4-5 srednich sztuk
- pol jablka o kwaskowatym smaku
- cebula, 1 srednia
- olej rzepakowy, 4 lyzki
- sol 1 lyzeczka, cukier 1 lyzeczka oraz ocet 1 lyzka

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowane buraczki studzimy, obieramy ze skorki i trzemy na grubych oczkach. Do tego także pol jabluszka na grubych oczkach i cała bardzo drobno posiekana cebule.
- 2 Dodajemy 1 lyzeczke cukru, 1 plaska lyzeczke soli i lyzke octu, nastepnie 4 lyzki oleju rzepakowego (upieram sie zawsze na ten olej, gdyz zawiera bardzo duzo Omega 3 i jest zdrowszy nawet anizeli oliwa z oliwek). Wszystko dokladnie mieszamy.
- 3 Najlepiej jest to przygotowac do poludnia, aby smaki sie przegryzly, wiec polmisek z salatka wstawiamy na min. godzinke do lodowki, a nastepnie palaszujemy wraz z ziemniaczkami i mieskiem. Cholernie dobre!!

Twoje notatki do przepisu: