

Surówka z czerwonych buraczków

Autor: **rosse**Przepisów: **234** Ocena: **5733**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- buraki czerwone, 80 dkg
- cebula, 1 sztuka(10 dkg)
- oliwa lub olej, 4 łyżki
- cukier, 2 łyżki płaskie
- sól, 1 łyżeczka
- sok z cytryny, do smaku
- pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki oczyszczamy, dokładnie myjemy, gotujemy do miękkości. Obieramy całkiem przestudzone i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Dodajemy sól, cukier, sok z cytryny, pieprz, oliwę. Dokładnie mieszamy. Ewentualnie doprawiamy jeszcze wymienionymi przyprawami.

Twoje notatki do przepisu: