

# Zimowa sałatka z buraków z papryką

Autor: **hajduczek-naturalnie**Przepisów: **137** Ocena: **833**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 3 kg buraków
- 3 duże cebule
- 1/2 kg świeżej słodkiej papryki, najlepiej czerwonej
- 3/4 szklanki oleju o neutralnym smaku (zwykle używam z pestek winogron, ale może być dowolny)
- 3/4 szklanki octu (w oryginale - spirytusowy, ja używam jabłkowego i dodaję trochę więcej - do smaku)
- 3/4 szklanki cukru (ewentualnie ksylitolu, jeśli ktoś unika cukru)
- 1 czubata łyżka soli
- ziarenka pieprzu i ziela angielskiego – po kilka

## Sposób przygotowania:

- 1 Buraki wyszorować i bez obierania ugotować lub upiec do miękkości. Po wystudzeniu obrać ze skórki i zetrzeć na dużych oczkach tarki.
- 2 Cebule obrać i posiekać. Podobnie paprykę – umyć, oczyścić i pokroić w drobną kostkę.
- 3 Składniki zalewy – olej, cukier, ocet, sól i przyprawy zagotować. Dodać cebulę, gotować około 3 minut. Dodać paprykę i gotować jeszcze 7 minut.
- 4 Na koniec dodać utarte buraki i mieszając gotować kolejne 3 minuty. Sprawdzić, czy przypadkiem nie trzeba dodać nieco octu jabłkowego – ja dodałam, bo sałatka była troszkę za mało kwaśna.
- 5 Gorące buraczki układać w słoikach, pasteryzować 10 minut (w piekarniku pół godziny).
- 6 Tę sałatkę najlepiej przygotować od razu z podwójnej lub nawet potrójnej porcji, jeśli macie wystarczająco duży garnek. Naprawdę trudno się powstrzymać od przynoszenia ze spiżarni kolejnych i kolejnych słoików... A z podanej porcji uzyskujemy tylko 12 słoiczków o pojemności około 300 ml. Sami więc widzicie, że po prostu trzeba zrobić tych buraczków więcej! Sprawdzają się jako dodatek to rozmaitych potraw mięsnych w rodzaju zrazów czy gulaszu, ale smakują doskonale nawet na lekką kolację albo jako smaczna przekąska w środku dnia.

Twoje notatki do przepisu: