

zimowe buraczki

Autor: **basiornik**Przepisów: **29** Ocena: **303**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Buraki 3 kg
- Cebula 1/2 kg
- Woda 300 ml
- Cukier 1 szklanka
- Sól 1 łyżka
- Ocet 1/4 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki ugotować w łupinach.
Ugotowane i ostudzone buraki poobierać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
- 2 Cebulę poobierać i pokroić w drobną kostkę.
- 3 Wodę zagotować.
Do gotującej się wody dodać ocet, sól i cukier.
Kiedy cukier się rozpuści wrzucić pokrojoną w kostkę cebulę i gotować ok. 10 minut.
- 4 Do gotującej się zalewy z cebulą wrzucić potarte buraczki i gotować kolejne 10 minut, często mieszają, aby się nie przypaliło.
- 5 Tak przygotowane buraczki włożyć do słoików, dość ciasno.
Mocno zakręcić i pasteryzować ok. 15 minut.
Po pasteryzacji ułożyć słoiki do góry dnem na ściereczce i pozostawić do ostygnięcia.

Z podanych proporcji wychodzi 4 litrowe słoiki.
SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: