



Sezon na przetwory: zając lubi buraczki

data aktualizacji: 2014.08.18



Sałátka buraczana to jeden z klasycznych przetworów przygotowywanych przez polskie gospodynie. Wszyscy znamy ten słodkawy, delikatny smak. Idealnie komponuje się z wieprzowiną lub kaczką. Polecamy nasz nieco urozmaicony, choć wciąż bardzo prosty przepis.

Składniki:

1kg buraków 1 młoda średnia cukinia 1-2 ząbki czosnku 1 szklanka octu winnego (najlepiej czerwonego) 1 duża cebula czerwona 6 łyżek cukru 1 1/2 łyżki soli kilka ziaren pieprzu 2 szklanki wody

Sposób przygotowania:

Buraki dobrze wyszorować i obrać ze skórki. Zagotować 2l wody, włożyć buraki i gotować około 30 minut. Odcedzić i ostudzić, a następnie zetrzeć na tarce. Cukinię cienko obrać, obgotować w lekko osolonej wodzie, odcedzić i pokroić na drobne cząstki. Drobno posiekać cebulę i czosnek. Dobrze wymieszać wszystkie składniki, włożyć do słoików. Przygotować zalewę z 2 szklanek wody, octu, cukru, soli i pieprzu. Gotować na małym ogniu przez około 15 minut. Zalać warzywa gorącą wodą,

pasteryzować przez około 15 minut. Przechowywać w chłodnym miejscu (nawet w lodówce).

Smacznego!

Masz lepszy przepis? Prześlij go na adres: kontakt@infoilawa.pl, chętnie go opublikujemy!

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/51614-sezon-na-przetwory-zajac-lubi-buraczki>