



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"
A. Krawczyński

BURAKI ROMKI

Składniki:

- 2 kg buraków
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 liść laurowy
- 5 ziarenek pieprzu

Zalewa:

- 2 szkl. wody
- 1 szkl. octu
- 1 szkl. cukru
- 1 łyżka soli



Buraki myjemy i gotujemy do miękkości. Po wystygnięciu obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach lub maszynką.

Cebulę i czosnek kroimy w drobną kostkę. Dodajemy liść laurowy i pieprz. Wszystkie składniki mieszamy.

Składniki na zalewę gotujemy i pozostawiamy do wystygnięcia. Zimną zalewamy buraki i pozostawiamy na noc.

Rano zlewamy sok z buraków, buraki kładziemy do słoików i pasteryzujemy 20 minut. Sok wlewamy do butelek i osobno pasteryzujemy. Jest pyszny jako zaprawa do barszczu.

Smacznego!

Przygotowanie krok po kroku na blogu: www.danka.edu.pl