
Ćwikła

Dodano: 2007-04-05 12:31:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3434 razy.

1,2 kg buraczków ćwikłowych
0,5 kg korzenia chrzanu
2 łyżeczki cukru
sól
pieprz
1 łyżka octu 10% spirytusowego

Buraczki gotować w łupinach 30 - 40 minut. Po ugotowaniu i ostudzeniu obrać z łupin i zetrzeć na tarce (tak jak placki ziemniaczane). Dobrze było starte buraczki położyć na drobnym sicie, aby nadmiar soku buraczanego odciekł.

Dodajemy do buraczków cukier (dowolnie w zależności od potrzeb, tak, aby były lekko słodkie) szczypta soli i odrobinę pieprzu, starty chrzan i ocet. Wszystko dokładnie mieszamy. Doskonały dodatek do zimnych wędlin grzanych kiełbas oraz jako przystawka do obiadu.

Nadesłał: mermas <mermas@tlen.pl>