

Buraczki konserwowe mojej Mamusi.



Autor: **btylza**
Przepisów: 21 Ocena: 605

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- - buraczki czerwone - 1 kg.
- - cebula biała - 2 szt.
- - pieprz czarny - kilkanaście ziarenek
- - ziele angielskie - 6 - 8 ziaren
- - liść laurowy - 3 szt.
- - kolendra - kilkanaście ziaren
- - woda - 4 szklanki
- - ocet spirytusowy - 1 szklanka
- - sól - 1 łyżka stołowa
- - cukier - 3 łyżki stołowe

Sposób przygotowania:

- 1 - Buraczki myjemy i gotujemy w garnku do momentu aż będą „al dente”
 - Cebulę obieramy i kroimy na cienkie półplasterki.
 - Do garnka wlewamy ocet, wodę, oraz wsypujemy sól, cukier i wszystkie przyprawy - zagotowujemy.
 - Buraczki po ugotowaniu studzimy i szatkujemy na małej szatkownicy na cienkie krążki.
 - Do wyparzonych słoiczków wkładamy tak poszatkowane buraczki przekładając je półplasterkami cebuli.
 - Zalewamy zalewą i zakręcamy słoiczki - pasteryzujemy około 15 minut.

Z podanych proporcji uzyskamy 6-8 słoiczków doskonałego dodatku do potraw zimnych i gorących a dodatkowo możemy go długo przechowywać.

Życzę smacznego!

Twoje notatki do przepisu: