

Buraczki w zalewie

Autor: **Ewus71**Przepisów: **152** Ocena: **4343**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 5 kg buraków (ugotować), 2 szkl cukru ,1 łyżka soli ,1,5 szkl octu ,
- 5 ziarenek ziela angielskiego ,2 laurowe liście ,1 ząbek czosnku
- 4 cebule (około pół kilograma) 1/2 l wody

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek pokroić w drobną kostkę tak jak na sałatkę jarzynową
Wrzucić do garnka wlać wodę i ocet resztę składników (przyprawy)
Od zagotowania gotować zalewę 5 minut
Buraczki zetrzeć na wiórki ,wlać zalewę dobrze wymieszać ,wkładać do słoików .
Gotujemy-(15 minut od zagotowania)
Smacznego



Twoje notatki do przepisu: