

Ćwikła

Składniki:

1 kg buraków ćwikłowych
2 korzenie chrzanu
łyżka cukru
sól
sok z cytryny

Przygotowanie:

Starannie umyte buraki ugotować ze skórą. Przystudzone obrać i pokroić w cienkie paseczki lub zetrzeć grubo na tarce. Obrany chrzan zetrzeć drobno na tarce i przelać wrzątkiem. Połączyć z burakami, dodać cukier, sok z cytryny i sól. Dokładnie wymieszać.

Danie na: 8-10 osób

Jedna porcja (20 g) zawiera: 53 kcal

Czas przygotowania: 0,5 godz