

Buraczki z papryką

Czas wykonania: 4 - 5 h **Ilość porcji:** 26 słoików po 300 ml

Składniki:

- 6 kg buraków
- 11 sztuk papryki
- 7 sztuk cebuli

Zalewa:

- ½ l wody
- ½ l octu 10 %
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżki soli



Przygotowanie:

Buraki ugotować (czas gotowania to 1,5 – 2 h), wystudzić i obrać.

Przygotować zalewę. Wszystkie składniki zagotować, od czasu do czasu mieszając.

Paprykę oraz cebulę zetrzeć na tarle na grubych oczkach lub pokroić w niewielką kostkę. Warzywa gotować w zalewie przez 15 minut.

Buraczki zetrzeć na tarle na grubych oczkach. Dodać do gotujących się warzyw i gotować jeszcze przez 30 minut.

Gorącą sałatkę przełożyć do umytych słoików. Osuszyć zakrętki i szczelnie zamknąć słoiki. Odwrócić słoiki do góry dnem i pozostawić do całkowitego wystudzenia. W razie potrzeby pasteryzować.