



Buraczki konserwowe

Autor: najlepszewkuchni.pl

Buraczki konserwowe to bardzo smaczny dodatek do dań mięsnych. Bardzo proste w przygotowaniu, a przede wszystkim domowe.

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ugotować zalewę.

Krok 2

Buraki ugotować, obrać, zetrzeć na tarce. Cebulę i czosnek pokroić bardzo drobno i posolić (1,5 łyżki). Całość zalać zalewą i zostawić na 24 godziny.

Krok 3

Z buraków odlać sok do słoików (na barszcz). Słoiki napęlić startymi burakami, zakręcić i pasteryzować 15 minut.

Składniki:

3 kg buraków

3 cebule

3 ząbki czosnku

1,5 łyżki soli

Zalewa:

3 szklanki wody

1,5 szklanki cukru

1,5 szklanki octu

7 goździków,

5 ziaren pieprzu

7 ziaren ziela angielskiego,

8 liści laurowych