



Buraczki z papryką

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Buraki opłukać, włożyć do garnka, wlać wodę tak, aby były zakryte buraki, osolić, gotować do miękkości.

Krok 2

Cebulę i paprykę pokroić w kostkę.

Krok 3

Ugotowane i ostudzone buraki obrać, zetrzeć na tarce, przełożyć do większego garnka, dodać pozostałe składniki, dokładnie wymieszać i odstawić na 4 godziny.

Po tym czasie na wolnym ogniu doprowadzić do zagotowania ciągle mieszając, aby buraki się nie przypaliły. Od zagotowania gotować jeszcze przez kilka minut. Nakładać buraki do wyparzonych słoików, zakręcać i odstawić słoiki do góry dnem. Można jeszcze pasteryzować przez ok. 15 minut.

Składniki:

5 kg buraków czerwonych

1,5 kg papryki

750 g cebuli

0,5 szkl. octu

0,5 szkl. cukru

0,5 szkl. oleju

Sól