



Ćwikielka w nowym wcieleniu

 dorotaR

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

buraki pieczone - 4 szt.

sól - do smaku

chrzan tarty - 3-7 łyżka

pieprz - do smaku

kukurydza - 4 łyżka

ocet jabłkowy bio - do smaku

Dodatkowe info:

Lubicie popularną ćwikłę z dodatkiem ostrego chrzanu? Koniecznie spróbujcie wersji z dodatkiem złotej kukurydzy konserwowej.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zimne, upieczone buraki obieramy ze skórki, i ścieramy na tarce - część na tarce jarzynowej o dużych oczkach, a część o oczkach bardzo drobnych.

Do startych buraczków dodajemy chrzan biały tarty - jego ilość zależy od naszych preferencji smakowych - jak bardzo ostre lubimy.

Dodajemy również kukurydze i mieszamy. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i octem.