Buraczki marynowane

matesko

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

8 porcji

Składniki:

- buraki małe - 1 kg
- ocet winny - 3/4 szklanka
- woda - 3 szklanka
- sól - 1 łyżka
- cukier - 4 łyżka
- ziele angielskie - 5 szt.
- pieprz ziarnisty - 5 szt.
- liść laurowy - 3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Najlepsze są małe buraczki. Należy je wyszorować i ugotować w łupinach. Po ugotowaniu i ostudzeniu obrać. Większe buraczki pokroić na mniejsze kawałki. Przygotować zalewę z podanych składników. Buraczki ułożyć w słoikach. Zalać gorącą zalewą. Zakręcić słoiki i pasteryzować około 15-2- minut. wyjąc gorące słoiki i ułożyć do góry dnem do czasu ostygnięcia