



## Buraczki z chrzanem i cebulą

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 100 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

buraki - 1 kg

chrzan ze słoika - 2 łyżeczka

cebula - 1 szt.

ocet winny - do smaku

cukier - do smaku

sól - do smaku

pieprz - do smaku

bulion warzywny - 2 litr

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Buraki wyszorować, zalać bulionem i gotować pod przykryciem do miękkości. Odcedzić, ostudzić, zetrzeć na tarce. Cebulkę pokroić w kostkę, dodać do buraków. Dodać 2 łyżki chrzanu, cukier, do smaku ocet, solą i pieprz czarny mielony. Dokładnie wymieszać. Odstawić do lodówki, aby buraki przegryzły się z chrzanem. Podawać jako dodatek do drugiego dania.