

Buraczki z chrzanem i cebulą

 Wafelek2601


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

buraki - 1 kg
chrzan - 2 łyżka
cebula - 1 szt.
ocet winny - do smaku

cukier - 2 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
bulion warzywny - 2 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulkę obrać, umyć, osuszyć, pokroić w kostkę.

KROK 2: Buraki umyć, zalać bulionem, gotować do miękkości. Ostudzić, obrać, zetrzeć na tarce. Dodać do cebulki.

KROK 3: Dodać chrzan, cukier, sól i ocet winny do smaku. Wszystko dokładnie wymieszać, ewentualnie doprawić. Odstawić na 30 minut do lodówki, żeby buraczki przegryzły się z chrzanem. Podawać jako dodatek do obiadu.