Buraki z papryką, selerem i cebulą

H A B I B I

Polecane na: **przetwory, sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min

20 porcji

Składniki:

- Buraki - 4-5 kg
- Czerwona papryka - 1,5-2 kg
- Seler korzeniowy - 1 kg
- Cebula - 1-1,5 kg
- Olej roślinny - 1/2 szklanka
- Ocet 10% - 1-1,5 szklanka
- Cukier - 1-1,5 szklanka
- Sól - do smaku
- ziele angielakie, liście laurowe, gorczyca, pieprz grubo mielony, -
- Ząbki czosnku -

Dodatkowe info:

Część cukru można zastąpić płynnym miodem dla lepszego aromatu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki umyć, włożyć do foliowego rękawa, dolać kilka łyżek wody, zabezpieczyć rękaw drucikami, upiec i pozostawić do ostygnięcia.
Zimne buraki obrać, zetrzeć na największych oczkach tarki, dodać świeżego selera startego na tej samej tarce, cebulę pokrojoną w piórka i drobno pokrojoną paprykę.

Do jarzyn wlać podgrzany ocet wymieszany z cukrem, dodać sól i olej.
Sałatkę dokładnie wymieszać i pozostawić pod przykryciem na 1-2 godziny. Ponownie wymieszać i doprawić grubo zmielonym pieprzem oraz ew solą.
Sałatkę przełożyć do słoików dodając do każdego po jednym liściu laurowym, po trochę ziarenek gorczycy, po 2-3 ziarna ziela angielskiego oraz przeciętny na ćwiartki ząbek czosnku. Słoiki szczelnie zakręcić i pasteryzować 20-30 minut w zależności od wielkości słoików.