




## Ćwikła

 Bożena1960

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

### Składniki:

buraki - 500 g

chrzan - - kawałek

kminek w nasionkach - 1 łyżeczka

wino wytrawne - 50 g

ocet winny - 1/5 szklanka

cukier - 1 łyżka

sól - - do smaku

dodatkowo: -

sok z cytryny - szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Umyte, podgotowane buraki, upiec w piekarniku. Następnie wystudzić i obrać, zetrzeć na tarce o średniej grubości oczkach. Chrzan zetrzeć i razem z nasionami kminku sparzyć. Do startych buraków dodać chrzan, kminek. Doprawić winem, cukrem i solą do smaku. Włożyć do słoika szczelnie zamknąć i włożyć do lodówki na 2 - 3 godziny. Podawać do wędlin, jajek oraz dać mięsnych.