




Tarte buraki

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 20 porcji

Składniki:

buraki - 3 kg

cebula - 3 szt.

olej - 0,5 szklanka

ocet - 3/4 szklanka

cukier - 1 szklanka

sól - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Idealny dodatek do drugiego dania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki ugotować w całości, zdjąć skórkę.

KROK 2: W garnku umieścić pokrojoną w kostkę cebulę, ocet, olej, cukier i sól. Gotować przez 10 minut. Dodać buraki starte na tarce o grubych oczkach.

KROK 3: Gotować przez kolejne 10 minut. Wrzące nakładać do wyparzonych słoików i przekręcić je od razu do góry dnem. Zostawić do wystudzenia.