

## Buraczki z chrzanem inaczej ćwikła

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: pocztylion19, dnia 11 Kwietnia 2011r. o 18:03

Tagi: Buraczki, chrzan, ćwikła

Rodzaj dania:sałatki. surówki

Rodzaj kuchni: polska

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
burak	500	g	warzywa
chrzan	1	szklanka	płyny i sosy
cukier	2	łyżka	dodatki
pieprz czarny mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła

### Opis

Buraki gotujemy do miękkości. Obieramy i trzemy na tarce o najmniejszych oczkach. Dodajemy chrzan według uznania. Następnie przyprawiamy do smaku cukrem, solą i pieprzem. Odstawiamy na jakiś czas niech ćwikła nabierze smaku. Ćwikła świetnie komponuje się z wędliną. Smacznego!



Dla ilu osób: 10  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
Czas przygotowywania: 0godz. 30min.  
Cana:  
Liczba kalorii: