

Buraczki z czosnkiem

Przepis:

3 kg. buraków-----ugotować i zetrzeć na grubej tarce,

3 cebule ----- w kostkę

5-6 ząbków czosnku przecisnąć przez prasę

wszystko wymieszać i zostawić na 2 godz.

ZALEWA

1 szklanka octu

2 szklanka wody

2 łyżki soli

po 7 ziarenek-ziela, pieprzu i goździków.

1,5 szklanki cukru

zagotować przecedzić i dodać do buraków.

Przełożyć do słoików i pasteryzować 10-15 min