Ćwikła

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 6-8

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Buraki obrać, pokroić na mniejsze kawałki (ok. 3-2 cm).

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 500 g ugotowanych, pokrojonych buraków, 50 g chrzanu ze słoiczka, dodać 2 łyżki octu winnego, 1 łyżeczkę soku z cytryny, 2 łyżeczki drobnej soli, 1 łyżkę drobnego cukru.

Krok 3 - Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Zmiksować – czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać buraczki ze ścian naczynia. Zamknąć ponownie pokrywą z zamknięta zaślepką – miksować – czas 15 sekund, prędkość 5.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć ćwikłę do innego naczynia.

Wskazówki :

Ćwikłę można doprawić wg własnego upodobania: po przygotowaniu spróbować , dodać więcej chrzanu/cukru/soli, zamknąć pokrywę i mieszać – czas 20 sekund, prędkość 3.

Ćwikłę można przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce do ok. 1 tydzień.