



BURACZKI KISZONE Z DODATKIEM ZAKWASU

Składniki:

- 1 - 1,5 kg niedużych buraczków
- 3 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 2 ziarenka czarnego pieprzu
- 1 ziarnko ziela angielskiego
- 1 łyżka soli
- 1 l wody mineralnej
- 1/2 szklanki soku z domowych, kiszonych ogórków lub kiszonej marchewki

Wykonanie:

Pierwszy dzień

- buraczki dobrze umyć, obrać ze skóry i pokroić w plastry lub kostkę
- pokrojone buraczki ciasno ułożyć w słoiku, dodać czosnek, liście laurowe, pieprz i ziele angielskie
- do wody dodać sól i dokładnie wymieszać (aż do całkowitego rozpuszczenia soli)
- buraczki zalać wodą i wstrząsnąć słoikiem, aby pozbyć się pęcherzy powietrza
- słoik odstawić w zacienionym miejscu (w temperaturze pokojowej) na kilka dni (na górze słoika powinna zgromadzić się piana)

Trzeci - czwarty dzień

- słoik z buraczkami odstawić w chłodne miejsce - do piwnicy lub spiżarni albo wstawić do lodówki