



Składniki:

- buraki - 500 gramów
- korzeń chrzanu - 0.5 sztuk
- cytryna - 0.5 sztuk
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 2 szczypty
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



30 minut



8 osób



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kostkę bulionową rozpuść w 1 litrze wrzącej wody. Buraki obierz i ugotuj w bulionie do miękkości. Przełóż buraki na durszlak i ostudź. Zetrzyj na drobnej tarce.
2. Chrzan obierz i zetrzyj na drobnych oczkach tarki. Wymieszaj z sokiem z cytryny aby nie ściemniał. Dodaj chrzan do buraków i dokładnie wymieszaj.