



całość (10 porcji) 1147 kcal
porcja ok. 115 kcal

Buraczki z chrzanem

Składniki:

1 kg buraków
2 łyżki chrzanu
1 łyżka cukru
2 łyżki soku z cytryny
natka pietruszki do dekoracji

Sposób przygotowania:

Buraki ugotować, wystudzić, obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Do startych buraków dodać chrzan, cukier, cytrynę i wszystko dokładnie wymieszać. Przełożyć do miski i udekorować natką pietruszki.



POTRAWA
BEZMLECZNA



POTRAWA
BEZGLUTENOWA



POTRAWA
BEZ KUKURYDZY



POTRAWA
BEZ SOI



POTRAWA
BEZ DROŻDZY



POTRAWA
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA
WEGAŃSKA