

Buraczki pasteryzowane

Buraczki uwielbiam, ale na myśl, że znowu muszę je przygotować robi mi się słabo. Sam proces robienia buraczków na obiad nie jest skomplikowany, ale niestety u mnie pobudza jakiś ukryty morderczy instynkt. Aby ograniczyć te nieprzyjemne chwile do minimum, buraczki gotuję w dużych ilościach raz „od wielkiego dzwonu”, pasteryzuje i mam na jakiś czas spokój. A że, u nas buraczki minimum raz w tygodniu, to pasteryzuje duże ilości.

Do pasteryzacji potrzebujemy buraczki, cukier, słoiki z dobrymi zakrętkami :).

Buraczki myjemy i gotujemy do miękkości. Ostudzone buraki obieramy ze skórki, która praktycznie powinna schodzić przy pocieraniu buraka dłonią. Ścieramy na tarce. Ja preferuję drobne oczka, ale jeśli ktoś lubi na grubych, to czyni wedle uznania. Starte buraczki wkładamy do garnka, słodzimy (tyle aby były słodkie -na 2 kg około 3 czubate łyżki cukru). Zagotowujemy. Gorące buraczki wkładamy do czystych, suchych słoików. Słoiki zakręcamy.

W garnku wykładamy dno ściereczką, wkładamy ciasno słoiki, zalewamy wodą - do 2/3 wysokości słoika. Gotujemy na malusieńkim ogniu maksymalnie pół godziny. Studzimy i chowamy do spiżarni.

A kiedy najdzie nas chęć na buraczki... rozgrzewamy na patelni łyżkę masła, dodajemy słoik buraczków, odrobinę przyprawiamy solą i pieprzem.

Efekt ? słodko - maślane buraczki - idealne do obiadu. Smacznego.

