

Céklasaláta



- előkészület: 20 perc
- főzés: 10 perc

hozzávalók 4 főre

- 5-6 db közepes nagyságú cékla
- 2 tk köménymag
- 2 tk só
- 1 tk cukor
- víz
- 2 dl balzsamecet

elkészítés

1. A céklákat meghámozzuk, megmossuk és 0,5x0,5 cm-es kockákra vagy 2-3 mm-es szeletekre vágjuk.
2. Fazékba tesszük, és annyi vizet öntünk rá, hogy éppen ellepje. A sóval, cukorral, köménymaggal ízesítjük és reszre főzzük.
3. A tűzről levéve rögtön belekeverjük a balzsamecetet, és ebben a lében hagyjuk kihűlni. Ha üvegbe tesszük, ugyancsak ezt a levet öntjük rá.