

# Sfeclă roșie la borcan – Rețetă pentru iarnă – Sfeclă roșie cu oțet, pentru salată



Sfecla roșie conservată în oțet este atât de ușor de preparat, încât vei fi uimit. Această metodă de conservare face din sfecla roșie ingredientul perfect pentru celebra salată de sfeclă roșie. Imaginează-ți o salată delicioasă de sfeclă roșie cu hrean, îmbogățită cu un strop de ulei și câteva condimente alese, capabilă să satisfacă și cele mai exigente gusturi.

## Sfeclă roșie la Borcan



Această salată se potrivește de minune în meniul zilelor de sărbătoare, dar este la fel de binevenită și în zilele obișnuite. Dacă alegi să pui sfecla roșie la borcan pentru iarnă, așa cum te învățăm în acest video, te vei considera un învingător.

Ingrediente specifice pentru prepararea sfeclei roșii în oțet, precum și modul pas cu pas de realizare a acestei salate de sfeclă roșie, le vei găsi detaliat în descrierea de mai jos și în video.

- 2 -3 kg sfeclă roșie proaspătă
- 1 l apă

- 100 ml oțet de mere, 9 grade
- 100 gr zahăr
- 25 gr sare

1. Fierbe 2.5-3 kg de sfeclă curățată și spălată într-o oală încăpătoare.



2. Lasă sfecla să fiarbă aproximativ 40-50 de minute până când devine moale, dar oferă încă o ușoară rezistență când este înțepată cu un cuțit.

## Prepară marinata:

1. Într-o cratiță, amestecă un litru de apă, 100 ml de oțet de vin de 9 grade, 100 grame de zahăr și 25 grame de sare neiodată.



2. Dă marinata în clocot.

3. După ce sfecla a fiert, scurge-o și lasă-o să se răcească cât să o poți atinge.

4. Folosind mănuși, curăță sfecla de coajă și tăie-o în bucăți potrivite pentru a încăpea în borcane.



## Pregătirea borcanelor:

1. Preîncălzește cuptorul la 160 de grade Celsius.

2. Spală borcanele și pune-le în cuptor timp de aproximativ 15 minute pentru a le steriliza.

3. Uple borcanele fierbinți cu sfecla fiartă și curățată.



4. Toarnă marinata fierbinte peste sfeclă, umplând borcanele până la buză.



5. Pune capace noi pe borcane și închide-le ermetic.

6. Întoarce borcanele cu fundul în sus și lasă-le să se răcească treptat.

7. Dacă dorești, poți să le așezi sub o pătură pentru o

răcire și mai graduală, timp de 3 zile.

8. După răcire, borcanele pot fi păstrate într-un loc răcoros și întunecat până când sfecla este gata să fie consumată.