

סלק בתחמיץ נוסח בולגריה



רכיבים

- קילוגרם סלק צעיר
- כוס חומץ
- כוסות מים
- כפיות מלח
- כפיות סוכר לבן

הכנה

1. רוחצים היטב את הסלק ומבשלים במים עד שיתרכך, כ-90 דקות.
2. כשהסלק מתקרר מקלפים אותו, חותכים לעיגולים ומניחים בקערה.
3. הכנת התחמיץ: מערבבים את כל החומרים ביחד, כולל 2 כוסות ממי בישול הסלק. לאחר מכן, שופכים הכל על הסלק.
4. משהים כמה שעות ואפילו יום לפני האכילה. בתיאבון!

105 דקות

8 servings 8