



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Buraki ze śmietaną

Przyprawić do smaku solą, cukrem i kwasem.

Składniki:

- sok z cytryny, 1 łyżk.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 15 dag
- mąka , 3 dag
- burak, 75 dag

Sposób przygotowania:

Buraki wyszorować szczoteczką, najlepiej pod bieżącą wodą, obierać, ugotować lub upiec w piekarniku. Obrać ze skórki, 2 mleć w maszynce lub zetrzeć na tarce, dodać mąkę rozmiesza ze śmietaną i kilkoma łyżkami wody, wymieszać, zagotować.

