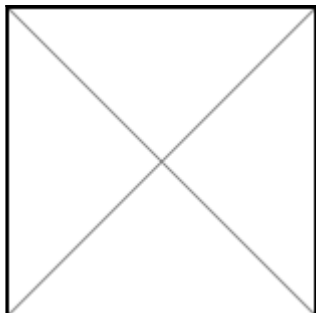




Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Buraki młode ze śmietaną

Tak samo można przyrządzić buraki z kwaśnymi jabłkami

Składniki:

- sok z cytryny, 1 łyżk.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 15 dag
- mąka , 2 dag
- burak, 75 dag

Sposób przygotowania:

Buraki umyć, cienko obrać, wypłukać, pokrajać w paski lub z trzec na tarce o dużych otworach, zalać niewielką ilością wrząc wody i ugotować na silnym ogniu pod przykryciem. Mąkę rozmieszać ze śmietaną, rozprowadzić trzema łyżkami wywaru pozostałego z gotowania, wlać do buraków, mieszając zagotować, przyprawić solą, cukrem i kwasem do smaku, posypać posiekanym koperkiem. W taki sam sposób można przyrządzić tarte buraki z dodatkiem kwaśnych jabłek (20 dkg). Jabłka rozdrobnione jak buraki dodać po podprawieniu śmietaną.

