



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny SzeF Kuchni (2006)

Buraki czerwone ze śmietaną

Potrzebna będzie tarka

Składniki:

- burak, 20 dag
- margaryna, 15 g
- mąka , 3 g
- cebula, 2 dag
- śmietana, 3 dag
- sól, 3 dag
- cukier, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Buraki zalać wrzącą wodą, gotować do miękkości lub upiec w piekarniku. Po ostudzeniu obrać, zetrzeć na tarce o dużych lub małych otworach. Cebulę drobno pokroić, udusić na tłuszczu, dodać pianę rozrobioną z mąką i zagotować. Buraki dodać do cebuli, poć smażyć, doprawić do smaku solą, cukrem i kwaskiem cytrynowym.

