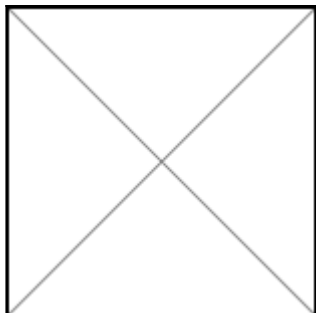




Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni
(1791)

Buraczki młode ze śmietaną

Smaczne warzywka

Składniki:

- burak, 3 kg
- mąka , 4 dag
- śmietana, 20 dag
- cukier, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- posiekany koper, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Młode buraki oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą, opłukać. Obrać ze skórki, zetrzeć na tarce do warzyw o dużych okach. Utarte buraczki ugotować w niewielkiej ilości wody, na silnym ogniu, pod przykryciem. Mąkę rozmieszać ze śmietaną. Wlać do ugotowanych buraków, mieszając zagotować, dodać soli, kwasku, cukru do smaku, posypać zielonym koperkiem.

