



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

Buraki ze śmietaną

Dobre do mięs

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- śmietana, 20 dag
- burak, 1 kg

Sposób przygotowania:

Buraki oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą i nie obierając ugotować przykryciem w dużej ilości wody. Miękkie buraki odcedzić, przestudzić. Obrać buraki ze skórki, zemleć lub zetrzeć na tarce; włożyć do rondelka, wlać trochę wody i zagotować. Mąkę rozmieszać w śmietanie i wlać do buraków; zagotować, dodać soli, kwasku i cukru do smaku.

