



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

Buraki z jabłkami

Całkiem smaczne

Składniki:

- jabłko, 20 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Buraki opłukać, oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą, obrać ze skórki, utrzeć na tarce. Ugotować je w małej ilości wody, na silnym ogniu, pod przykryciem (lub ugotować w skórkach, obrać, zetrzeć na tarce). Jabłka opłukać, zetrzeć na tarce, wymieszać z burakami. Stopić tłuszcz, wsypać mąkę, zrumienić na złoty kolor. Zasmażkę wlać do ugotowanych buraków, wymieszać, zagotować, jeżeli trzeba rozrzedzić wrzącą wodą, dodać soli i cukru do smaku, silnie podgrzać.

