



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

Buraki zasmażane

Buraki można zmielić bądź utrzeć

Składniki:

- koperek, 1 łyżecz.
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- cukier, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- mąka, 7 dag
- cebula, 6 dag
- tłuszcz, 4 dag
- burak, 5 kg

Sposób przygotowania:

Buraki opłukać, oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą i nie obierając zagotować w dużej ilości wody, pod przykryciem. Ugotowane buraki odcedzić, przestudzić, obrać ze skórki, zmielić lub na tarce, dodać szklankę wrzącej wody, zagotować. Cebulę pokrajać, poddusić na tłuszczu na jasny kolor. Na tłuszcz z cebulą wsypać mąkę, zrumienić na żółty kolor, wlać do burków, mieszając zagotować, dodać soli, cukru i kwasu do smaku. Jeżeli trzeba, buraki rozrzedzić wrzącą wodą.

