



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Buraki tarte z jabłkami

Buraki młode można przyrządzać bez jabłek.

Składniki:

- cytryna, 1 szt.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 0.3 l
- tłuszcz, 1 dag
- mąka , 2 dag
- jabłko, 10 dag
- burak, 60 dag

Sposób przygotowania:

Młode, nieduże buraki wyszorować szczoteczką, opłukać, obrać cienko ze skórki, zetrzeć na tarce do warzyw o dużych otworach. Zalać niewielką ilością wrzącej wody, dodać sól, cukier, tłuszcz, ugotować pod przykryciem. Gdy są miękkie, dodać mąkę rozmieszaną z 3 łyżkami zimnego wywaru, zagotować, przyprawić do smaku octem. Śmietanę i starte jabłka dodać do buraków. Wszystkie składniki wymieszać. Wyłożyć na salaterkę.

