



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

Buraki ze śmietaną

Buraki można przyrządzać z dodatkiem surowych jabłek startych na tarce.

Składniki:

- burak, 70 dag
- mąka , 2 dag
- śmietana, 0.3 l
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- ocet, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Buraki wyszorować szczoteczką, opłukać, ugotować lub upiec w piekarniku, obrać, zetrzeć na tarce do warzyw o dużych otworach lub przepuścić przez maszynkę. Buraki osolić, ocukrzyć, dodać mąkę rozmieszaną z 3 łyżkami zimnego wywaru, zagotować. Połączyć ze śmietaną, przyprawić do smaku octem. Wyłożyć na salaterkę. Podawać jako dodatek do mięs.

