



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

Buraki zasmażane

Buraki zasmażane przyprawia się również siekaną cebulą usmażoną na złoty kolor, wówczas nie daje się jabłek.

Składniki:

- śmietana, 0.1 l
- jabłko, 10 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- tłuszcz, 3 dag
- burak, 60 dag

Sposób przygotowania:

Buraki wyszorować szczoteczką, opłukać, ugotować lub upiec w piekarniku. Obrać, przepuścić przez maszynkę lub zetrzeć na tarce o grubych otworach. Przyrządzić jasnożółtą zasmażkę: tłuszcz stopić, dodać mąkę zrumienioną na jasnożółty kolor, wymieszać razem, rozprowadzić zimną wodą na rzadką masę, zagotować, połączyć z burakami, osolić, ocukrzyć, mocno podgrzać. Włożyć opłukane, obrane i starte na tarce o dużych otworach jabłka, wymieszać (można dodać śmietanę), jeśli trzeba, dodać do smaku sok z cytryny, ocet lub kwas ogórkowy. Na wiosnę można zamiast jabłek dać młody, starty lub drobno posiekany rabarbar.

