



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Buraki

Smacznego :)

Składniki:

- burak, 1 kg
- smalec, 5 dag
- mąka , 2 dag
- śmietana, 6 dag
- ocet winny , 1 łyżecz.
- sól, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Oplukane buraki czerwone sparzyć i ugotować w miękkiej wodzie. Gdy są miękkie, obrać z łupin i pokroić w cienkie paski. W rondel włożyć dużo świeżego smalcu, rozgrzać, wsypać łyżkę mąki, niech się razem zagotuje, pilnując, aby się nie rumieniło. Posolić, wlać przegotowanego octu, włożyć buraki, a w końcu wlać parę łyżek kwaśnej śmietany. Przykryć i dusić jeszcze z pół godziny.

