

Buraczki do obiadu

Autor: **Kate85**Przepisów: **127** Ocena: **2487**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg buraków ćwikłowych
- 2 łyżki smalcu
- 1 łyżka mąki pszennej
- 3 łyżki octu winnego
- 1-2 łyżeczki cukru
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Buraczki wyszorować, włożyć do garnka i ugotować w skórkach - wystudzić.
Ze smalcu i mąki przygotować jasną zasmażkę
- 2 Ostudzone buraczki obrać ze skórek i zetrzeć na tarce do jarzyn z małymi oczkami.
Starte buraczki dodać do przygotowanej zasmażki i zagotować. Buraczki doprawić do smaku solą, cukrem oraz pierzem.
Gotowe buraczki podajemy na ciepło jako dodatek do drugiego dania. Buraczki na ciepło najlepiej smakują z pieczoną kaczką lub gęsią. Fantastyczne z mielonymi lub schabowymi i tłuczonymi ziemniakami z koperkiem.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: