

Buraczki na ciepło

Autor: **Nemezja**Przepisów: **198** Ocena: **5932**

1-2 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Buraki 1 kg
- Czosnek 1 ząbek
- Cebula 1 szt.
- Jabłko 1 szt.
- Majeranek 3 łyżeczki
- Ocet jabłkowy 1 łyżka
- Sok z cytryny 1 łyżka
- Pieprz ziołowy 1 łyżeczka
- Sól i pieprz naturalny do smaku
- Olej rzepakowy do smażenia
- Cukier 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki bez obierania ugotować do miękkości, następnie po wystudzeniu obrać i zetrzeć na dużych oczkach tarki.
Cebulę i czosnek obrać i drobno pokroić.
Jabłko obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
- 2 Na patelni rozgrzać kilka łyżek oleju i delikatnie podsmażyć cebulę i czosnek, następnie dodać buraki i jabłko. Smażyć ciągle mieszając przez około 20 minut, w trakcie dodać jeszcze kilka łyżek oleju, aby buraki się nie przypaliły.
- 3 Do buraków dodać cukier, ocet jabłkowy, sok z cytryny, majeranek, pieprz ziołowy i smażyć jeszcze przez około 10 minut, po czym przyprawić do smaku pieprzem naturalnym i solą. Buraki powinny mieć zachowaną strukturę wiórków z tarki, dlatego bardzo długo ich nie smażyć, gdyż powstanie zbyt miękka forma papki.

Twoje notatki do przepisu: