

Buraczki na ciepło przyprawione kminkiem



Autor: **hajduczek-naturalnie**

Przepisów: **325** Ocena: **3636**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 0,5 kg ugotowanych buraków, startych na dużych oczkach tarki
- 1 łyżka cukru
- 1 szklanka zimnej wody + 1 łyżka skrobi ziemniaczanej
- 3 łyżki octu jabłkowego (a raczej do smaku)
- 0,5 łyżeczki mielonego kminku
- 1 łyżka masła (weganie zastępują np. olejem kokosowym)
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 W rondlu połącz cukier, wodę i skrobię ziemniaczaną. Wymieszaj dokładnie i powoli doprowadź do wrzenia, nieustannie mieszając. Składniki połączą się, tworząc gęsty kisiel.
- 2 Do mieszaniny dodaj utarte buraczki, kminek, pieprz, sól i ocet jabłkowy. Gotuj delikatnie przez jakieś 5 minut, mieszaj i pilnuj, by się nie przypaliło.
- 3 Na koniec dodaj surowe masło. Wymieszaj i podgrzej do rozpuszczenia tłuszczu, po czym zaraz podawaj. Tak przyrządzone buraczki są gorące, pachnące i przepyszne! Takie właśnie przygotowuję najczęściej.



Twoje notatki do przepisu: