

Buraczki na ciepło ze śmietaną



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: **314** Ocena: **3441**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

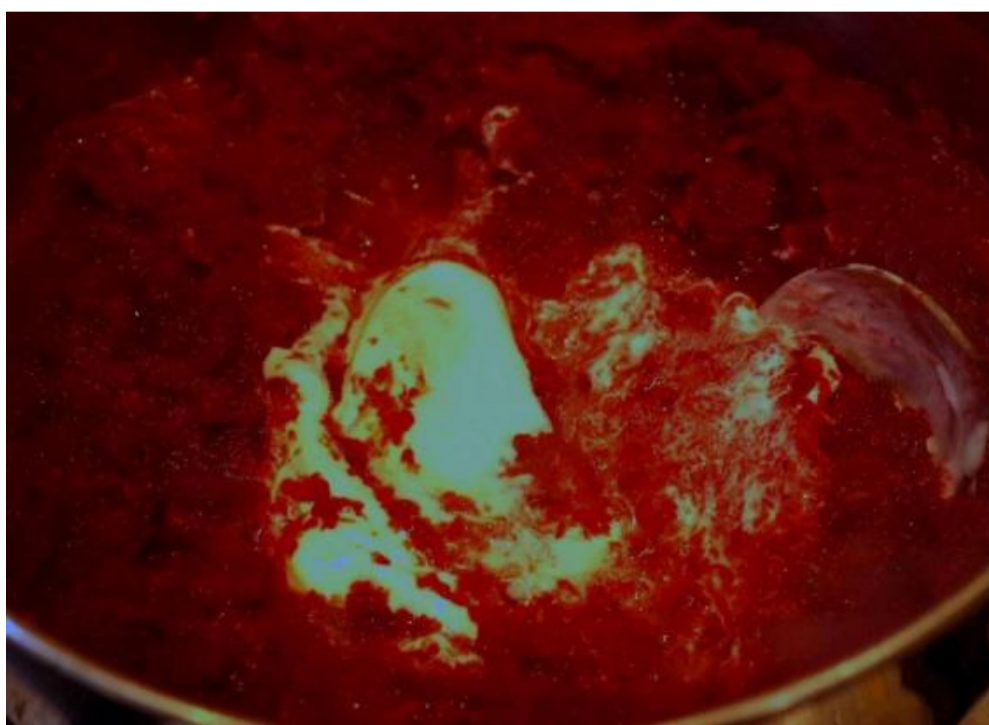


Składniki:

- 2 spore buraki, ugotowane lub upieczone
- pieprz czarny
- sól kłodawska
- 1 łyżka masła (weganie użyją tłuszczu roślinnego)
- ok 4 łyżki gęstej, kwaśnej śmietany (18%), można zastąpić gęstym jogurtem roślinnym, jeśli ktoś nie jada nabiału
- 1 łyżka mąki pszennej lub orkiszowej (u mnie oczywiście orkiszowa)

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki rozdrobnij w dowolny sposób, ja startam je na małych oczkach tarki, tych, które pozwalają na uzyskanie miazgi. Podgrzej w odpowiednio dużym rondlu, w razie potrzeby dolewając bardzo niewielką ilość wody. Teraz dodaj pieprz i sól do smaku oraz świeże masło, wymieszaj dokładnie. Podgrzewaj dalej.
- 2 Śmietanę rozmieszaj z mąką. Dodaj do gotujących się buraczków. Całość podgrzewaj w rondlu na średnim ogniu, cały czas mieszając – aż do momentu, gdy masa stanie się kremowa i zgęstnieje.



- 3 Pod koniec możesz krótko zblendować wszystko, jeśli chcesz, aby cząstki buraków w jarzynie

były jeszcze mniejsze, a masa jeszcze bardziej kremowa. Ale niekoniecznie.
Gotowa jarzynka jest apetycznie różowa i bardzo smaczna!



Twoje notatki do przepisu: