

Buraczki zasmażane



Autor: **perpetuum**
Przepisów: 7 Ocena: 45

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- buraki ćwikłowe (obrane ze skórki), 1/2 kg
- woda, 1 i 1/2 szklanki
- kminek, 1 płaska łyżeczka
- olej, 3 łyżki
- Mąka pszenna, 1 łyżka
- cukier, 1 łyżka
- ocet, 1 łyżka
- sól, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Buraczki zetrzeć na tarce o dużych oczkach, włożyć do rondla, podlać wodą, posolić, dodać kminek i gotować na bardzo małym ogniu. Jeżeli nie doprowadzimy buraczków do wrzenia to nie stracą koloru :-). Gdy buraczki będą prawie miękkie w drugim rondlu lub głębokiej patelni, np. typu wok, rozgrzewamy olej i dodajemy mąkę robiąc z niej złotą zasmażkę. Do zasmażki dajemy buraczki razem z wodą, w której się gotowały, mieszamy dość energicznie aby całość się fajnie rozproszyla, doprawiamy cukrem i octem, ewentualnie dosalamy i chwilę razem wszystko dusimy mieszając od czasu do czasu. Należy zachować ostrożność podczas łączenia buraków z zasmażką - bucha para i można się poparzyć!!! Podawać ciepłe lub zimne. Pyszny dodatek do ziemniaczków i mięska.

Twoje notatki do przepisu: