

# Czerwone buraczki w sosie jogurtowym



Autor: **pezetuk**  
Przepisów: 9 Ocena: 139



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- 1. Buraki czerwone, 1 kg
- 2. Jogurt naturalny, 1 szklanka
- 3. Majonez, 1/2 szklanki
- 4. Czosnek, 5 ząbków
- 5. Sól, cytryna, cukier, pieprz, Do smaku
- 6. Świeży koperek, 1 pęczek

## Sposób przygotowania:

- 1 Buraki ugotować w osolonej wodzie, dodać odrobinę soku z cytryny żeby zachować naturalny kolor buraków. Po ugotowaniu ostudzić i pokroić w ćwiartki. Przełożyć do miski.
- 2 Przygotować sos: Jogurt połączyć z majonezem, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i poszatkowany koperek. Kilka gałązek koperku zostawić do dekoracji. Całość wymieszać i wlać do buraczków. Przemieszać i udekorować. Gotowe :) Nadaje się do wszelkiego mięsiwa i wspaniale się z nim komponuje :) Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: