

Czerwone Buraczki zasmażane



Autor: **Bellapi**
Przepisów: **200** Ocena: **2940**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 0,5 kg czerwonych buraków
- 2 łyżki tartego chrzanu
- 2 łyżki konfitury z żurawiny
- 1 łyżka octu jabłkowego
- Pół łyżeczki cukru trzcinowego
- Masło klarowane do smażenia
- 1 łyżka mąki pszennej
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki myjemy. Gotujemy do miękkości. Czekamy aż ostygną. Następnie obieramy i ścieramy na tarce o średnich oczkach. Na rozgrzaną patelnię wrzucamy łyżkę masła klarowanego, gdy się rozpuści wrzucamy buraki, chrzan i żurawinę. Doprawiamy solą, pieprzem, octem i cukrem. Po ok. 5 - 7 min dodajemy mąkę i dokładnie mieszamy. Podajemy ciepłe. Smakują również na zimno

Twoje notatki do przepisu: