

Podsmażane buraczki z jabłkiem i cebulą



Autor: **brysska**
Przepisów: **539** Ocena: **18970**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 5-6 średnich ugotowanych buraków ćwikłowych
- 1 kwaskowate jabłko
- 1 czerwona cebula
- 2-3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka octu
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowane buraczki obieramy ze skórki i trzemy na tarce o drobnych oczkach. Jabłko obrane i pozbawione gniazda nasiennego również trzemy na tarce o drobnych oczkach. Cebulę obieramy i kroimy w bardzo drobną kostkę, a następnie podsmażamy lekko na rozgrzanym tłuszczu. Kiedy cebula się zeszkli dodajemy utarte buraczki i jabłko.
- 2 Doprawiamy do smaku solą pieprzem, cukrem i octem. Wszystko dokładnie mieszamy i podsmażamy jeszcze przez pięć minut tak aby się wszystkie smaki razem wymieszały. Podajemy na gorąco. Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: