

Zasmażane buraczki



Autor: **biurwa**
Przepisów: **144** Ocena: **3674**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Gotowane buraki duże, 4 szt.
- śmietana 12%, 1,4 szklanki
- Śmietana kwaśna, 1 łyżka
- Mąka krupczatka, 1,5 łyżki
- Masło, 1 łyżka
- woda z buraków, 3 łyżki
- Czosnek suszony, szczypta
- sól, pieprz, szczypta
- Sok z cytryny, 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Buraki gotujemy i ścieramy na grubych oczkach. W rondelku roztapiamy masło, dodajemy mąkę i tak jak przy zasmażce gdy mąka połączy się z masłem, wlewamy śmietanę z wodą z buraków, energicznie mieszamy by nie było grudek. Gdy zasmażka będzie gotowa, dodajemy czosnek, sól, pieprz, oraz odrobinę octu, dokładnie mieszamy i dodajemy buraczki, całość chwilę podgrzewamy.
- 2 Dziś podałam buraczki z kluseczkami i wołowinką w occie, ale zamiast kluseczek bardziej by chyba ziemniaczki pasowały, sprawdźcie i dajcie znać jak smakowało :)

Twoje notatki do przepisu: