
BURACZKI

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1353 razy.

40 dag buraków (najlepiej odmiany Czerwona Kula)
10 dag jabłka kwaśnego,
1/2 szklanki mleka
4 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki

Buraki umyć szczotką, odciąć korzonki, włożyć do wrzącej wody, ugotować do miękkości. Ostudzić, obrać ze skórki, opłukać, zetrzeć na tarce z dużymi otworami, włożyć do rondla, podlać gorącym mlekiem. Jabłko umyć, obrać, zetrzeć na takiej samej tarce, dodać do buraków i zagotować. Przyprawić do smaku solą i ewentualnie odrobiną soku cytrynowego. Podawać buraczki na gorąco, posypane posiekaną nacią pietruszki, jako dodatek do mięs duszonych.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD