
Buraczki po kapitańsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3302 razy.

70 dag buraków,

10 dag słoniny,

8 dag cebuli,

3 dag mąki

150 ml czerwonego wytrawnego wina,

sól,

sok z cytryny

Buraki wyszorować szczoteczką pod bieżącą wodą, umyć, zalać wrzącą wodą, ugotować pod przykryciem lub upiec w piekarniku. Następnie wyjąć, wystudzić, obrać i zetrzeć na tarce. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokroić. Słoninę pokroić w kostkę, częściowo stopić, dodać cebulę, podsmażyć, wymieszać z mąką, lekko zrumienić, połączyć z burakami i winem, dusić kilka minut na małym ogniu, doprawić do smaku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>