Buraczki po kapitańsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3430 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 burakam i winem, dusić kilka minut na małym ogniu, doprawić do smaku.

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