
Buraki po polsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3324 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 55 min.

800 g burakow,

1 lyzka maki,

1 lyzka pokrojonej w kostke sloniny,

3 lyzki smietany 18%,

ocet winny, cukier, sol.

1. Buraki wyszorowac, wytrzeć do sucha, następnie upiec w piekarniku.
2. Upieczone buraki obrac ze skory. Drobno posiekac lub zemlec w maszynie.

Z maki i sloniny zrobic rumiana zasmazke, rozprowadzic smietana i poddusic w niej buraki. Doprawic cukrem, sola i octem.

- Buraczki ze smietana sa klasyczna jarzyna do pieczeni wolowej i zajaca. Do pieczeni baraniej i dziczyzny mozna zrobic buraczki bez smietany.

- Do buraczkow mozna dodac 1 posiekana, podsmazona cebule lub 1 lyzke pokrojonego koperku. Buraczki mozna przyrzadzic na masle, a zamiast octu mozna dodac soku z cytryny lub czerwone wytrawne wino. Buraczki mozna doprawic majerankiem lub kminkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 40.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)