
Puree z burakow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1676 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

800 g burakow cwiklowych,

2 kwasne jablka,

60 g sloniny,

1/2 cytryny,

1/2 lyzki maki,

2 lyzki smietany 30%,

cukier, sol.

1. Buraki i jablka umyc, obrac cienko ze skorki i zetrzec na tarce o duzych otworach. Slonine drobno pokroic, wlozyc do garnka, stopic, dodac starte buraki z jablkami, razem z sokiem, ktory puscily, wcisnac sok z cytryny, dodac

cukier, sol. Przykryc buraki i dusic na malym ogniu 30 min. Nastepnie dodac

smietane wymieszana z maka. Dusic jeszcze 10 min. Podawac do wolowiny lub

dziczyzny. Do puree mozna dodac 2 lyzki wisni z konfitury.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 10.

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