
Nadzienie z burakow (do naleśników)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2000 razy.

Czas przygotow. 25 min.

450 g ugotowanych burakow,

1 cebula drobno posiekana,

100 g rodzynkow,

2 łyżki octu winnego,

2 łyżki wody,

2 łyżki oleju arachidowego,

1 łyżka maki razowej,

125 ml kwasnej smietany,

sol.

1. Rodzynki zalac woda z octem i raz zagotowac. Buraki drobno pokroic. Do garnka wlac olej, usmazyc cebule. Wlozyc buraki i rodzynki razem z woda i octem.

Dodac smietane wymieszana z maki, osolic, gotowac na malym ogniu 10 min. Jezeli masa jest zbyt rzadka, nalezy ja odparowac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 61.

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