
Buraczki po staropolsku

Dodano: 2007-01-15 11:13:07

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3311 razy.

70 dkg buraków ć wikłowych
10 dkg słoniny
200 ml gęstej śmietany najlepiej 36%
1 łyka ocet 10% spirytusowego
3 łyżeczki cukru
sól
pieprz
1 łyżka mąki pszenne

Buraczki oczyścić w zimnej wodzie. Ugotować nie obrane przez 30 – 40 minut. Po wystudzeniu obieramy z łupin i ścieramy na grubej tarce. Do rondla wsypujemy drobno posiekana słoninę i wytapiamy, (jeżeli uważamy, że smalcu jest za dużo, nadmiar odebrać , ale, nie wszystko). Do wytopionego smalcu ze skwarkami dodajemy utarte buraki i przesmażamy około 15 minut mieszając, aby buraki nie przywarły do dna rondla. Dodajemy cukier (cukru możemy dodać więcej lub mniej w zależności od słodkości buraków i naszego gustu), odrobinę soli, odrobinę pieprzu, ocet i na sam koniec śmietanę wymieszaną razem z mąką. Mieszając czekamy aż buraczki zgęstnieją

Nadesłał: mermas <mermas@tlen.pl>