
Buraczki na ciepło

Dodano: 2007-01-15 11:21:56

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 25004 razy.

4 – 5 małych, ćwikłowych (silnie czerwonych) buraków myjemy (nie obieramy) w zimnej wodzie, gotujemy w całości pod przykryciem około 30 – 40 minut (licząc od chwili zagotowania wody). Gdy wystygnie, obieramy je z łupin i szatkujemy na grubej tarce.

W rondelku rozpuszczamy czubatą łyżeczkę masła lub margaryny mlecznej, wkładamy uszatkowane buraki i smażymy przez 3 -4 minuty. Solimy do smaku – wreszcie dodajemy 2 łyżki gęstej kwaśnej śmietany. Podgrzewamy silnie i gorące wykładamy na talerz. Można doprawić , po dodaniu śmietany, łyżeczkę octu lub 2 łyżkami kwasu z kwaszonych ogórków (wybór zostawiam do osobistej oceny).

Nadesłał: mermas - Źródło - Książka kucharska dla samotnych i zakochan <mermas@tlen.pl>

przepyszne. pozdrowionka

Nadesłał(a):gosia <gosiamyslowice@wp.pl> 2008-07-05 12:07:54

pycha!

pozdrawiam autorke przepisu:)

Nadesłał(a):inka <ktotoinka@wp.pl> 2009-10-12 18:10:15

Faktycznie pyszne a na dodatek łatwe do przygotowania :)

Nadesłał(a):Marcin 2010-02-28 13:02:05