

buraczki ze śmietaną i twarogiem



EWA111



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraczki	0,5 kg
śmietana 12%	0,5 szklanki
chrzan tarty	2 łyżki
twaróg	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

buraczki wymyć ,ugotować w osolonej wodzie ,zetrzeć na grubej tarce.Śmietanę wymieszać z chrzaniem,doprawić solą ,pieprzem,cukrem,sokiem z cytryny.Połączyć z buraczkami.Na koniec posypać pokruszonym twarogiem