Buraczki faszerowane z pszenicą



SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraczków ćwikłowych wielkości małych jabłek	6
dkg pszenicy (takiej jak na kutię)	10
z połówki cytryny	sok
łyżki posiekanego koperku	2
małe grzybki marynowane	2
ogórka konserwowego	1/2
szkl. gęstej śmietany	1
czubata łyżka majonezu	1
łyżka chrzanu (może być ze słoika)	1
sól, pieprz mielony	do smaku:
kilka gałązek natki pietruszki i koperku	do przybrania:
bulion warzywny	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki wyszorować i ugotować albo upiec do miękkości, ostudzić, obrać ze skórki. Pszenicę dokładnie wypłukać, usunąć plewy, zalać wodą albo bulionem jarzynowym i gotować na małym ogniu ok. 30-40 min., odcedzić, ostudzić. Burakom przyciąć dolną część tak aby ładnie stały na półmisku, wierzch ściąć i specjalną ostrą łyżeczką wydrążyć środki zostawiając ścianki grubości ok. 3 mm. Wnętrze skropić sokiem cytrynowym i oprószyć solą oraz mielonym drobno pieprzem, odstawić na ok. 1 godz. do lodówki. Śmietanę wymieszać z majonezem, chrzanem. 2 czubate łyżki odłożyć, do reszty dodać połowę wydrążonych środków buraczanych i całość zmiksować na gęsty sos, doprawić solą i pieprzem. Do wystudzonej pszenicy dodać pokrojony w drobną kosteczkę ser, koperek, posiekanego ogórka i grzybki, odłożoną wcześniej śmietanę, doprawić do smaku. Tak przygotowaną \"sałatką\" napełnić buraki, lekko ugniatając. Ułożyć na półmisku, ozdobić gałązkami zieleniny. Sos podać osobno. Kiedyś widziałam podobny przepis chyba w \"Kolekcji Dobrej Kuchni\"...