

Jarzynka do obiadu



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki ćwikłowe	1 kg
mąka pszenna	3 łyżki
chrzan tarty	2 łyżki
tłuszcz	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki wyszorować uważając, żeby nie uszkodzić skórek. Ugotować do miękkości w lekko osolonej wodzie. Następnie odstawić do wystygnięcia. Wystudzone buraki obrać ze skórek i zetrzeć na tarce jarzynowej. Na patelni rozgrzać tłuszcz, wyłożyć na nią buraczki, posypać solą, pieprzem i mąką, skropić sokiem z cytryny. Co jakiś czas wymieszać, pod koniec podsmażania dodać chrzan i ponownie wymieszać.