

buraczki duszone z bnoczkiem.



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki	800 g
boczek	200 g
cebula	2 szt
czosnek	2 zabki
cytryna	1 szt
mąka	1 łyżka
sól, pieprz	
bulion drobiowy	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek pokroic w kostke podsmayc na patelni,dodac posiekana cebule i czosnek.Buraki obrac pokroic na plasterki o grubosci 5 mm,dodac do cebuli ,smazyc razem 10 minut.Obsypac mąka i smazyc tak długo az zbrazowieja.Czesto mieszac.Zalac bulionem dodac sol pieprz i sok z cytryny.Dusic na małym ogniu 25 minut.Podawac do pieczonej kaczki lub gesi oraz wołowiny.