

Ćwikła.



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki ćwikłowe	80 dag
chrzan tarty	2 łyżki
masło	4 dag
mąka	1 łyżka
cytryna	1 plasterek
sok z cytryny	1 łyżka
śmietana	60 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki gotujemy w mundurkach. Studzimy , obieramy. Zetrzeć na tarce o średnich oczkach. Stopić masło wymieszać z mąką dodać śmietanę , plasterek cytryny. Włożyć starte buraki i chrzan. Mieszając zagotować , przyprawić do smaku.