

Kartoflanka - buraczanka



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	5 sztuk
buraki	4 sztuki
rosół	1-1,5 litr
czosnek	2-3 ząbki
koperek	2 łyżki
śmietana 12%	4-6 łyżek
mąka	1/2 łyżeczki
sól	do smaku:
cebula	1/2 sztuki
wędzonka	2 plasterki
sok z cytryny	1 łyżeczka
cukier	do smaku:
lubczyk	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki, 4 nieduże, miałam ugotowane - poprzedniego dnia robiłam jarzynkę i ugotowałam za dużo (jeśli macie surowe to trzeba je najpierw ugotować bez obierania albo upiec).Obrałam je i pokroiłam w niedużą kostkę. Ziemniaki, też niezbyt duże, obrałam, pokroiłam w kostkę i zalałam rosół, takim zwykłym wołowo-drobiowo-jarzynowym. Gdy były prawie miękkie dorzuciłam buraczki. Wędzonkę pokroiłam w kosteczkę i podsmażyłam na patelni, gdy się zrumieniła dodałam posiekaną drobno cebulę i podsmażyłam chwilę razem po czym dodałam wszystko do zupy, dosypałam lubczyk i pogotowałam chwilę. Śmietanę roztrzepałam w kubeczku dodając nieco cukru, soli i mąki - zahartowałam kilkoma łyżkami gorącej zupy i wlałam do garnka. Mieszając zagotowałam i zdjęłam z ognia. Dopałam jeszcze przeciśniętym przez praskę czosnkiem, sokiem z cytryny i koperkiem.

