



Buraczki zasmażane

przepisy.pl



Składniki:

- buraki - 400 gramów
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr**
- jabłka - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżka
- ocet - 30 gramów
- olej roślinny - 50 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

60 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Buraki opłucz w zimnej wodzie, nie obieraj. Włóż je do garnka, zalej wodą i gotuj do momentu, kiedy będą miękkie. Po ugotowaniu wylej wodę i skrop buraki octem, dzięki czemu zachowają piękny kolor. Następnie odstaw je do ostygnięcia.
2. Ostudzone buraki obierz, a następnie zetrzyj na tarce. Jabłka obierz i także zetrzyj. Całość przelóż na lekko rozgrzaną patelnię. Dopraw cukrem, pieprzem i odrobiną soli. Skrop sokiem z cytryny.
3. Smaż kilka minut mieszając do momentu, gdy buraki będą gorące. Dodaj dwie łyżki zasmażki jasnej Knorr i podsmażaj jeszcze 2 – 3 minuty, cały czas mieszając.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl