



przepisy.pl

Smażone buraczki z jabłkiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- buraki średnie - 4 sztuki
- Sos sałatkowy Naturalnie Smaczne Rozmaryn z maliną Knorr** - 1 opakowanie
- kwaśne jabłko - 1 sztuka
- cukier - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- cebula - 0.5 sztuk
- masło - 50 gramów
- woda - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Buraki ugotuj lub upiecz w skórce do miękkości. Ostudź i zetrzyj razem z jabłkiem na drobnej tarce.
2. W garnku na maśle podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, dodaj buraki i jabłko.
3. Całość podlej 3 łyżkami wody i dodaj sos sałatkowy Knorr.
4. Gotuj przez minutę, aż sos zgęstnieje. Aby nadać nieco bardziej wyrazistego smaku, dopraw buraczki odrobiną soku z cytryny. Tak przygotowane buraki to idealny dodatek do kotleta schabowego lub mielonego.

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