



Buraczki zasmażane na maśle

Autor: kuchenny świat

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Buraczki obieramy ze skórki i ścieramy na tarce jarzynowej do miski (najlepiej w rękawiczkach). Na patelni rozpuszczamy masło i przekładamy starte buraczki, smażymy przez około 5 minut. Dodajemy sól, pieprz, sok z cytryny do smaku i smażymy przez chwilę. Posypujemy mąką i smażymy przez kilka minut.

składniki

30 dag ugotowanych buraczków,

1 duża łyżka masła łąciate,

1 łyżeczka mąki,

sok z cytryny do smaku,

sól do smaku,

pieprz do smaku