Buraczki do obiadu

Tylko z Natury

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Buraki czerwone - 1 kg
masło - 3 łyżka
sól, pieprz - do smaku
woda -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraczki ugotować w wodzie lub na parze w skórkach. Miękkie buraczki obrać ze skórki, zetrzeć na tarce o średnich oczkach. Na patelni lub w garnku rozpuścić masło, włożyć buraczki, doprawić solą i pieprzem do smaku, wymieszać i przesmażyć około 5 minut.