Smażone buraki z nasionami kolendry

15 minut

2 os.

Składniki

- 300 g ugotowanych i startych buraków
- 50 g namoczonych suszonych grzybów leśnych
- 50 g masła, łyżka octu winnego
- łyżeczka nasion kolendry
- łyżeczka kminku
- 2 łyżki kwaśnej śmietany 18%
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania

Kolendrę i kminek rozetrzeć w moździerzu i uprażyć na suchej patelni. Następnie dodać masło i grzyby.

Gdy składniki się podsmażą, dodać buraczki. Przesmażyć je i doprawić do smaku octem, solą oraz pieprzem.

Buraczki podawać na zimno lub na ciepło ze śmietaną.