

# PUREE Z BURAKA

2 Porcje | Czas przygotowania 15 min

## SKŁADNIKI

4 sztuki / upieczonych buraków

1 łyżka / klarowanego masła

15 g / masła

200 ml / jogurtu koziego

1 łyżka / octu winnego

Sól, pieprz

## SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Pieczone buraki (można użyć gotowych) kroimy w grubą kostkę i wrzucamy do rondla na rozgrzane masło klarowane. Dodajemy sól, pieprz i ocet winny. Smażymy ok. 10 min.

Tak podsmażone buraki zaczynamy blendować. Dodajemy masło, jogurt kozi i blendujemy na jednolitą masę. Jeżeli trzeba to doprawiamy jeszcze solą i pieprzem.

## LISTA ZAKUPÓW

4 buraki upieczone

Jogurt kozi

Masło

Ocet winny