



## Sposób przygotowania

Kolendrę i kminek rozetrzeć w morderzu i uprzyć 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.

## 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