



Buraczki zasmażane na oliwie

★★★★★ (4)

10 minut

1-2 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

169 kcal / 1 porcję (216 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 78.36 kcal 3.92%	Białko 1.49 g 2.98%	Węglowod. 9.44 g 3.5%	Tłuszcze 4.71 g 6.73%	Błonnik 1.85 g 7.4%	GDA 3.92%
--	----------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	----------------------------------	----------------------------



Składniki

- Buraki puree, mrożone - 200g
- Oliwa z oliwek - 10g (łyżka stołowa)
- Sok z cytryny - 3g (łyżeczka)
- Cukier - 3g (½ łyżeczki)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Buraki wyjmij z zamrażarki, połam i wrzuć do garnka. Podlej odrobiną wody i rozmrażaj na małym ogniu.

KROK 2: Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek i dodaj rozmrożone buraczki. Podsmaż, dopraw cukrem (ewentualnie ksylitolem) i sokiem z cytryny. Całość wymieszaj i gotuj przez chwilę.

*Podawaj jako dodatek do dania obiadowego. Tak przyrządzone buraczki możesz spożywać również na zimno.

Smacznego!

