

Przepis do konkursu "SMAKI KULTURY KRESOWEJ"

SZPUNDRA :

1. 1kg łopatki
2. 2 duże cebule
3. 2 łyżki mąki
4. 4 średnie buraki
5. 1 szklanka kwasu buraczanego lub ogórkowego
6. smalec
7. pieprz
8. sól

SZPUNDRA

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA:

Łopatkę oprószamy mąką, obsmażamy dokładnie na smalcu (najlepiej swojskim), kroimy na kawałki i smażymy z pokrojoną cebulą. Następnie dodajemy posiekane buraki, zalewamy kwasem buraczanym lub z kiszonych ogórków, dusimy na wolnym ogniu od czasu do czasu mieszając. Doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy z ziemniakami.