**KREM Z BURAKÓW**

Czas przygotowania - 90 minut

*Składniki:*

4 średniej wielkości buraki czerwone

1 puszka białej fasoli

2-3 łyżki masła

1 cebula

2 łyżki oleju

2-3 łyżki soku z cytryny

*Przyprawy:*

1 łyżeczki czosnku granulowanego

1 łyżeczki lubczyku

1 łyżeczka majeranku

Pieprz czarny mielony i sól do smaku.

*Wykonanie.*

1. Buraki zwinąć w folię aluminiową i piec ponad 1 godziny w temperaturze 180 ᵒC.
2. Upieczone buraki obrać i pokroić w kostkę.
3. Do pokrojonych buraków dodać odcedzoną fasolę, pokrojoną w kostkę i podsmażona na oleju na złoty kolor cebulę oraz sok z cytryny.
4. Wszystko razem zmiksować, dodać zioła i przyprawy i wszystko razem wymieszać.
5. Krem przełożyć do słoiczków, zalać roztopionym masłem, odstawić do lodówki.
6. Podawać z ulubionym pieczywem lub z małymi kruchymi babeczkami

**Ciasto na kruche babeczki**

4 szklanki mąki pszennej

3 żółtka + 1 jajko

25 dag masła lub margaryny

1 szklanka ukwaszonej śmietany gęstej 18 %

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

***Przygotowanie ciasta:***

1. Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczeni, masło lub margarynę posiekać razem z mąką.
2. Dodać jajko i żółtka oraz ukwaszoną śmietanę i wyrobić ciasto.
3. Ciasto rozwałkować na grubość około 2 cm, wykrawać foremką krążki
4. Wykrojone krążki nakładać do wysmarowanych tłuszczem i wysypanych tartą bułką foremek, lekko wcisnąć. Piec w piekarniku 170-180 ᵒC od 15-20 minut na złoty kolor.