

Marchewka "zielona"

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do mies lub jako wegetariańska przekąska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1-2 marchewki -
- po szklance listków mniszka, szczytowych listków młodych pokrzyw i szpinaku -
- 2 łyżki liści podagrycznika -
- 2 łyżki masła -
- łyżka soku z cytryny -
- sól, pieprz, cukier -

Etapy przyrządzania:

1. Marchewkę obrać, umyć, pokroić na cienkie platerki, wrzucić na patelnię na stopione masło, chwilę smażyć, lekko skropić wodą i sokiem z cytryny. Dusić na niewielkim ogniu ok. 10 minut. Dodać umyte i osuszone całe liście mniszka, pokrzywy i szpinaku i podagrycznika, delikatnie wymieszać, dusić przez ok. 15 minut, doprawić do smaku solą i pieprzem i cukrem.

