

Marchewka duszona

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny pomysł na marchewkę.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 70 dag marchewki -
- płaska łyżeczka masła -
- łyżka mąki -
- sok z cytryny -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Marchewkę myjemy, obieramy, płukamy i kroimy w plasterki. Zalewamy małą ilością osolonego wrzątku i dusimy pod przykryciem na małym ogniu. Masło rozcieramy z mąką, rozporowadzamy 3 łyżkami ziemnej wody, dodajemy do marchewki. Zagotowujemy i przyprawiamy sokiem z cytryny.

