



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Krem z marchwi

Podawać z grzankami z bułki lub groszkiem
ptysiowym.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- żółtka, 1 szt.
- śmietanka, 12 dag
- tłuszcz, 1 dag
- mąka , 1 dag
- marchew, 4 szt.
- wywar z kości, 4 szkl.

Sposób przygotowania:

Umytą, oczyszczoną i opłukaną marchew pokrajać na kawałki lub zetrzeć na tarce o dużych otworach, zalać małą ilością wrzącego wywaru, ugotować na silnym ogniu pod przykryciem. Z tłuszczu i mąki zrobić zasmażkę, zagęścić pozostały wywar, zagotować. Ugotowaną marchew przetrzeć przez sito do wywaru, dodać śmietankę, zaciągnąć żółtkiem, doprawić do smaku solą i cukrem.

