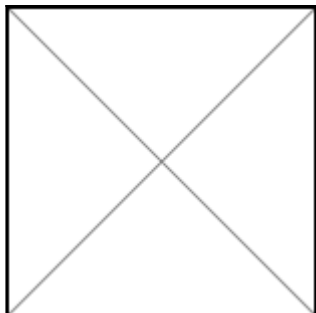




Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Marchew z wody

Gotować do miękkości tak, aby woda wyparowała.

Składniki:

- marchew, 75 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- bułka tarta , 4 dag
- masło, 5 dag

Sposób przygotowania:

Młoda marchewkę w całości lub pokrajaną w krążki (starą podzielić w grube słupki) zalać niewielką ilością wrzącej wody, dodać sól, cukier i część masła. Posypać zrumienioną tartą bułką i polać stopionym masłem.

