



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Marchew z groszkiem z grzankami

Tak samo postępujemy z fasolką szparagową i kalarepą

Składniki:

- marchew, 40 dag
- groszek zielony, 35 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- mąka , 1.5 dag
- masło, 5 dag
- bułka , 25 dag
- mleko, 1.5 szkl.
- jajka, 2 szt.
- bułka tarta , 8 dag
- tłuszcz, 10 dag

Sposób przygotowania:

Pokrajaną w drobną kostkę marchewkę i groszek zalać dwiema szklankami wrzącej osolonej wody, dodać cukier (kostkę bulionu) i ugotować do miękkości, częściowo bez przykrycia. Oprószyć mąką, zagotować, dodać surowe masło, posypać posiekanym koperkiem. Fasolkę szparagową lub młodą kalarepę należy rozdrobnić jak marchew. Czerstwą bułkę (z poprzedniego dnia) krajać w kromeczki grubości 1 cm, skropić mlekiem lub maczać w mleku, zanurzać w rozmaconym jajku, obtaczać w tartej bułce i smażyć na rozgrzanym tłuszczu, rumieniąc z obu stron. Ułożyć obok warzyw na półmisku. Potrawę podawać jako samodzielne danie obiadowe lub kolacyjne.

