



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

Rzodkiewka duszona ze śmietaną

Podawać posypane drobno posiekanym koperkiem.

Sposób przygotowania: duszone

Składniki:

- rzodkiew, 50 dag
- tłuszcz, 3 dag
- mąka , 3 dag
- śmietana, 15 dag
- koperek, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Oczyszczone i umyte rzodkiewki w całości lub przekrajane na połówki zalać niezbyt dużą ilością wrzącej wody, posolić, dodać tłuszcz i ugotować. Śmietanę rozmieszać z mąką, rozprowadzić wywarem, dodać do rzodkiewek, zagotować.

