



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Marchew z groszkiem i grzankami

Marchewkę z groszkiem oproszoną bez grzanek podawać jako dodatek do mięs, omletu, bukietu z jarzyn.

Składniki:

- tłuszcz, 8 dag
- bułka tarta , 8 dag
- jajka, 1 szt.
- mleko, 0.25 l
- bułka , 1 szt.
- koperek, 1 łyżecz.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 1 dag
- masło, 3 dag
- groszek zielony, 40 dag
- marchew, 40 dag

Sposób przygotowania:

Młody marchewkę wyszorować szczoteczka, opłukać, oskrobać, zetrzeć na tarce do warzyw o dużych otworach. Połączyć z łuskany groszkiem, zalać niewielką ilością wrzącej wody, dodać sól, cukier, tłuszcz (1 kg), gotować pod przykryciem około 10—15 minut. Odsunąć na bok płyty, oprószyć mąką, wymieszać, zagotować. Połączyć z masłem i siekaną zieleniną. Przyrządzić grzanki. Jajo rozmącić dokładnie z mlekiem, osolić. Czerstwą bułkę z poprzedniego dnia pokrajać w kromeczki grubości 1 cm. Na krótko zanurzyć w mleku, tak aby nie była za miękka. Otaczać w tartej bułce, smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Marchewkę z groszkiem wyłożyć na okrągły półmisek, dookoła obłożyć grzankami. Podawać jako drugie danie.

