



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - SzeF Kuchni (905)

Duszona marchewka

Salatka z duszonej marchewki z dodatkiem śmietany może być dodatkiem do wszystkich dań jarskich, kurczaka, kotleta z drobiu.

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- marchew, 5 szt.
- cebula, 1 szt.
- natka pietruszki, 2 łyżk.
- kostka bulionowa, 1 szt.
- kwaśna śmietana, 2 łyżk.
- cukier, 2 łyżecz.
- olej, 3 łyżk.
- woda, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Na patelni rozgrzać olej i udusić na nim pokrojona cebulę z cukrem lub miodem. Dodać obrane i pokrojone w słupki marchewki - chwilę podsmażyć. Dodać kostkę i wodę, dusić pod przykryciem do miękkości. Pod koniec gotowania zdjąć pokrywę, odparować nadmiar wody, dodać śmietanę i pietruszkę. Doprowadzić do krótkiego zagotowania.

