



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni
(1791)

Marchew z groszkiem zielonym

Podawać z panierowanymi, smażonymi grzankami

Składniki:

- marchew, 50 dag
- groszek zielony, 25 dag
- masło, 3 dag
- woda, 1 szkl.
- mąka , 1 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Marchewkę opłukać, oskrobać, pokrajać w krążki, groszek wyłuskać. Do warzyw dodać masło i trochę wrzącej wody, ugotować pod przykryciem odparowując wywar. Gdy warzywa miękkie, oprószyć mąką, dodać soli, resztę masła, chwilę, podduścić, jeżeli potrzeba, skropić wodą i zagotować. Podawać z panierowanymi, smażonymi grzankami jako drugie danie lub do omletu, albo też do mięsa smażonego i pieczonego oraz do gotowanego mięsa cielęcego lub kurcząt.

