



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

## **Marchewka z fasolą szparagową i grzankami**

Podawać z grzankami smażonymi lub z ziemniakami.

### **Składniki:**

- marchew, 50 dag
- fasola szparagowa, 20 dag
- woda, 1 szkl.
- tłuszcz, 14 dag
- mąka , 2 dag
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- bułka , 20 dag
- mleko, 3 łyżk.
- jajka, 2 szt.
- bułka tarta , 8 dag

### **Sposób przygotowania:**

Młoda marchewkę opłukać, oczyścić, pokrajać. Fasolę opłukać, obrać z włókien, pokrajać, dodać do marchewki, zalać wrzącą wodą i ugotować. Z tłuszczu i mąki sporządzić jasnozłotą zasmażkę, rozprowadzić ją wywarem, wymieszać z warzywami, dodać soli i cukru do smaku, zagotować.

