



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

Marchewka młoda z masłem

Podawać m. in. do mięsa cielęcego i wołowego, do omletu

Składniki:

- masło, 4 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- woda, 0.5 szkl.
- marchew, 70 dag

Sposób przygotowania:

Marchewkę oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą, oskrobać, pokrajać poprzek na części, większą marchewkę pokrajać w krążki, zalać wrząco wodą, dodając część masła. Ugotować na silnym ogniu, pod przykryciem. Marchewkę w miarę gotowania odparować, dodać soli i cukru do smaku, wymieszać z surowym masłem, chwilę podduścić. Podawać do mięsa cielęcego i wołowego do omletu albo jako składnik letniego bukietu z warzyw, czy też z młodymi ziemniakami jako danie jarskie.

