



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

Marchew oprószone

Podawać do mięsa cielęcego i wołowego w połączeniu z ziemniakami.

Składniki:

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

Sposób przygotowania:

Marchew oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą, oskrobać, zetrzeć na tarce do warzyw o dużych okach lub pokrajać w krążki albo półkrążki (zależnie od grubości korzeni). Marchew zalać wrzącą wodą, dodać część masła i ugotować na silnym, ogniu, pod przykryciem. Odląć wywar do garnuszka, marchew oprószyć mąką, wymieszać, rozprowadzić wywarem, zagotować, dodać soli i cukru do smaku, na końcu dodać surowe masło.

