



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

Marchew zasmażana

Podawać z ziemniakami do mięsa cielęcego i wołowego, omletu itp.

Składniki:

- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- woda, 1 szkl.
- tłuszcz, 5 dag
- marchew, 70 dag

Sposób przygotowania:

Marchew oczyścić, oskrobać i zetrzeć na tarce o dużych okach lub pokrajać w krążki (pół- lub ćwierćkrążki, zależnie od grubości korzenia), dodać tłuszczu i wrzącą wodę i ugotować pod przykryciem. Sporządzić zasmażkę: stopić tłuszcz, dodać mąkę, lekko podrumienić; zasmażkę rozprowadzić wywarem z marchwi; podprawę wlać do miękkiej marchwi, dodać soli i cukru, wymieszać, zagotować.

