



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Marchew oprószana

Podawać jako dodatek do mięsa lub omletu albo z grzankami

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- koperek, 1 łyżk.
- tłuszcz, 3 dag
- mąka , 1 dag
- cukier, 1 szczypta
- marchew, 60 dag

Sposób przygotowania:

Marchew wyszorować szczoteczką, opłukać, oskrobać, zetrzeć na tarce do warzyw o dużych otworach. Zalać niewielką ilością wrzącej wody, dodać sól, cukier; tłuszcz (1 dkg), ugotować pod przykryciem, Odsunąć na bok płyty, oprószyć mąką, wymieszać, zagotować. Połączyć z resztą tłuszczu, wyłożyć na półmisek, posypać siekaną zieleniną.

