



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

Brukiew z marchwią zasmażana

Z brukwi i marchwi można wydrążyć okrągłą łyżeczką kulki i przyrządzić w ten sam sposób.

Składniki:

- natka pietruszki, 1 łyżk.
- mąka , 2 dag
- tłuszcz, 4 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- marchew, 30 dag
- brukiew, 30 dag

Sposób przygotowania:

Brukiew i marchew wyszorować szczoteczką, opłukać, brukiew obrać, marchew oskrobać, opłukać. Warzywa pokrajać w grubą kostkę, zalać niewielką ilością wrzącej wody, dodać sól, cukier, tłuszcz (1 dkg), przykryć. Po zagotowaniu na chwilę odkryć. Dogotować pod przykryciem. Gdy jarzyny są miękkie, podprawić jasnożółtą zasmażką, zagotować. Wyłożyć na salaterkę, posypać siekaną zieloną pietruszką. Podawać jako dodatek do kotletów baranich lub do pieczeni wołowej.

