

duszone rzodkiewki

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rzodkiewka	2 pęczki
masło	
mąka	1 łyżka
sól	
cukier	szczypta
kminek	szczypta
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rzodkiewki myjemy i kroimy w plasterki, rozgrzewamy masło i podsmażamy posiekaną cebulę, dodajemy rzodkiewki, szczyptę cukru, sól, pieprz i roztarty kminek. Całość dusimy do momentu odparowania soku, następnie posypujemy mąką, podlewamy wodą i nadal dusimy aż rzodkiewki będą miękkie. Na koniec posypujemy natką pietruszki. Dodatek do ziemniaków i mięsa.