

## MARCHEW DUSZONA

### ELIZAT



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                      |            |
|----------------------|------------|
| <b>marchew</b>       | - -        |
| <b>sól</b>           | - do smaku |
| <b>pieprz</b>        | - do smaku |
| <b>mąka</b>          | 1 łyżeczka |
| <b>masło</b>         | 3 łyżki    |
| <b>sok z cytryny</b> | - do smaku |
| <b>cukier</b>        | - do smaku |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew starannie oskrobać, pokroić na talarki. Masło rozpuścić na patelni, dodać marchew, dusić, następnie dodać pół szklanki wody i dusić ok. 10 min. Opruszyć mąką, przyprawić solą, pieprzem, cukrem oraz do smaku skropić sokiem wyciśniętym z cytryny. SMACZNEGO !!!