

marchew zapiekana



JARLIN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	4 duże
mleko	1/3 szklanki
mąka	1 łyżka
masło	1 łyżka
wywar warzywny	3 łyżki
śmietana	1/3 szklanki
pieprz	
sól	
żółtko jajek	2 szt
ser żółty	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew obieramy, gotujemy w lekko osolonej wodzie do miękkości. Masło topimy na patelni, dodajemy mąkę, dokładnie mieszamy, wlewamy mleko i śmietanę. Doprawiamy solą i pieprzem. Gdy sos zgęstnieje dodajemy żółtka zmieszane z wywarem warzywnym. Marchew kroimy w grube talarki, układamy w naczyniu żaroodpornym, zalewamy sosem, posypujemy startym żółtym serem. Zapiekamy w 150 stopniach przez 15 minut.