

## Marchewka na gęsto 2 wg Heni



### HENRYKA2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>marchewka</b>	1 kg
<b>mleko</b>	1 szkl
<b>woda</b>	1 szkl
<b>masło extra</b>	4 łyżki
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>sól do smaku</b>	
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>słodka śmietana</b>	200 ml

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę umyć, obrać i pokroić w kostkę. Zalać mlekiem z wodą. Dodać 3 łyżki masła, sól i cukier. Gotować do miękkości. Zrobić zasmażkę z 1 łyżki masła i 1 łyżki maki. Rozprowadzić szklanka wywaru z marchewki, wlać śmietanę, dokładnie wymieszać. Wlać do marchewki i krótko zagotować.