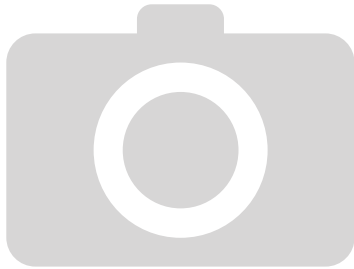


Marchewkowa baba



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	50 dkg
mąka	3 łyżki
cukier	1 łyżka
drożdże świeże	2 dkg
jaja	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew oskrobać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, dodać drożdże rozczynione z łyżką cukru i łyżką letniej wody. Dodać mąkę, sól, jajka. Dokładnie wymieszać. Odstawić w ciepłe miejsce na godzinę do wyrośnięcia. Przełożyć do blaszki wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Odstawić jeszcze na chwilę aby ciasto podrosło po czym wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec na złoty kolor. Podawać ze śmietaną.