

Skorzonera ze śmietaną

MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

skorzonera	800 g
mąka	2 łyżki
śmietana 12%	2\3 szklanki
masło	1 łyżka
natka pietruszki	
sól	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa szorujemy szczotką , obieramy , i wkładamy do lekko zakwaszonej wody aby nie czerniały, następnie wiążemy w pęczki i gotujemy 40 minut w wodzie z dodatkiem soli, cukru , płaskiej łyżeczki mąki , w między czasie tłuszcz rozgrzać , wymieszać z resztą mąki i zasmażyć nie rumieniąc. Połączyć ze śmietaną szybko mieszając mikserem wsypać poszatkowana natkę i warzywa pokrojone w pół krążki , zagotować i doprawić .