

krem z marchwi



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

wywar z mięsa i warzyw	4 szklanki
marchew	4
mąka	1 dag
masło	1 dag
śmietanka	12 dag
żółtko jajek	
sól i pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą marchew pokroić w drobna kosteczkę. Następnie zalać małą ilością wrzącego wywaru i zagotować. z masła i maki zrobić zasmażkę i zagęścić nią wywar. Zagotować. miękką marchew zmiksować, dodać śmietankę i żółtko. Doprawić do smaku. Podawać z groszkiem ptysiowym.