

Marchew w sosie własnym



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchwi	1 kg
cukru	5 dag
masła	10 dag
sól, pieprz kolorowy, sok z cytryny	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew umyć, oskrobać i pokroić na talarki. Przełożyć do rondla, posypać cukrem i solą, wymieszać i odstawić pod przykryciem na około 2 godziny. Po tym czasie dodać do marchwi masło, pieprz i kilka kropel soku z cytryny. Dusić na wolnym ogniu około 30 minut. tak przygotowana marchew jest bardzo smacznym dodatkiem do dań obiadowych.