

Marchewka a la szparagi



IZA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewka	60 dkg
sól	do smaku
masło	4 łyżki
cukier	do smaku
natka pietruszki	1.5 łyżki[usiekana]

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę obrać,opłukać,pokroić na słupki,zagotować,wodę z dodatkiem cukru i 1 łyżki masła włożyć marchewkę,ugotować pod przykryciem ,utrzeć masło z usiekaną natką,ugotowaną marchewkę wyjąć z wody ,ułożyć ją na półmisku,obłożyć kuleczkami utartego z pietruszką masła.