

marchew puree



PAWELO07



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchew	60 dkg
mleko	1 szklanka
śmietana	1/4 szklanki
masło lub margaryna	2 łyżki
żółtko jajek	2
sól, cukier	
posiekana zielenina	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

marchew oczyścić, zalać mlekiem i gorącą wodą tak, aby płyn zaledwie przykrywał jarzynę, przykryć i gotować na małym ogniu do miękkości. odsączyć i przetrzeć przez sito lub przepuścić przez maszynkę. wymieszać z masłem, żółtkami i śmietaną, doprawić do smaku solą i cukrem. posypać zieleniną.