# PRZEKĄSKA Z MARCHEWKI




**OLKAAA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **marchew młoda** | 1 kg |
| **bulion** | 200 ml |
| **masło** | 4 łyżki |
| **śmietana 30%** | 200 ml |
| **sól** | 1/2 łyżeczki |
| **bazylia** | 1 pęczek |
| **Pieprz czarny mielony Prymat** | 1/8 łyżeczki |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewki obsmażyć na maśle, po czym zalać bulionem i dodać sól i pieprz.
Marchewki dusić pod przykryciem na wolnym ogniu przez 30 minut.
Po upływie 30 minut marchewki przełożyć do naczynia, a do rondla wlać śmietanę i posiekaną bazylię, chwilę poddusić, a następnie powstałym sosem polać marchewki.