

duszona marchewka



SYLWIAMAGDASABIN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewka	1,5 kg
masło	1 łyżka
margaryna	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
cebula	4
sól do smaku	
cukier	1 łyżka
śmietana	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane marchewki zetrzeć na tarce o średnich okach.. W garnku rozgrzewamy margarynę i masło, wrzucamy marchewkę i obrane cebule i mieszając smażyemy kilka minut. Dodajemy obrany czosnek, sól, pieprz.

Dusimy na bardzo małym ogniu godzinę. Do uduszonych marchewek dodajemy śmietanę.