

Marchewka obiadowa



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

marchewka	1/2 kg
cukier	1 płaska łyżeczka
sól	1/2 łyżeczki
mąka	1 płaska łyżka
margaryna	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Marchewkę dokładnie obieramy i myjemy. Ścieramy marchewkę na tarce o dużych oczkach lub szatkujemy na szatkownicy
- KROK 2 Przekładamy marchewkę do garnka i zalewamy wodą. Wsypujemy cukier oraz sól. Gotujemy do miękkości. Z mąki i margaryny przygotowujemy zasmażkę. Dodajemy zasmażkę do marchewki i dokładnie mieszamy. Chwilę jeszcze gotujemy.
- KROK 3 Odstawiamy do przestudzenia. Podajemy jako dodatek do obiadu.