

Marchewka do obiadu



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	3-4 duże
mąka	1 łyżka
śmietana	2-3 łyżki
sól, cukier, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę obrać, pokroić w cienkie plasterki (pomogłam sobie szatkownicą). Zalać niewielką ilością wody, przyprawić solą i cukrem i ugotować do miękkości. Makę rozprowadzić w 1/4 szklanki wody, wlać do marchewki. Podgrzać żeby zgęstniało, dodać śmietanę i dokładnie wymieszać, podgrzać (nie gotować). Przyprawić solą i pieprzem do smaku. Podawać na ciepło jako jarzynkę do obiadu.