

## Marchew ze świeżym ogórkiem

**KLAUDIA007**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>marchew</b>	50 dag
<b>margaryna lub masło</b>	1 łyżka
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>śmietana</b>	1 łyżka
<b>zielony koperek</b>	1-2 łyżki
<b>sól, cukier</b>	
<b>ogórki</b>	30 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew umyć, obrać, opłukać, pokroić w kostkę, dodać trochę masła, posolić, zalać wrzącą wodą, ugotować pod przykryciem do miękkości. Umyte ogórki obrać, pokroić w kostkę, poddusić na maśle. Połączyć z marchewką. Śmietanę wymieszać z mąką, dodać do warzyw, zagotować, posypać koperkiem, doprawić do smaku solą i cukrem.