

## Warzywa do obiadu



**GOSIA56**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| <b>kalarepka młoda</b>   | 1 szt    |
| <b>marchew</b>           | 3 szt    |
| <b>fasolka szaragowa</b> | 20 dkg   |
| <b>natka pietruszki</b>  |          |
| <b>sól</b>               | do smaku |
| <b>pieprz</b>            | do smaku |
| <b>masło</b>             | 1 łyżka  |
| <b>śmietana</b>          | 1 łyżka  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować obrane warzywa marchewkę fasolkę i kalarepę.
- KROK 2 Marchewki pokroic w krążki a fasolkę na mniejsze kawałki.
- KROK 3 Pokroić kalarepę w dowolne kawałki.
- KROK 4 Warzywa przełożyć do garnka i zalać wodą nie za dużo posolić i ugotować.
- KROK 5 Jeżeli w warzywach jest dużo wody to najlepiej odlać dodać masło, śmietanę, pieprz i natkę pietruszki chwilę poddusić.
- KROK 6 Podajemy jako dodatek do obiadu.

POLECAM!!!!