

Marchewka w winie



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1/2 kg młodej marchewki 1 szklanka białego wytrawnego wina 5 dkg masła

1 czubata łyżka cukru odrobinka soli odrobina mąki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę pokroić w słupki, włożyć do rondelka z winem, dusić 10 min. Dodać masło, cukier odrobinę soli, oprószyć troszkę mąką, mieszając gotować 5 min, aż sos zgęstnieje.