

Marchewka duszona do obiadu



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	5 sztuk
masło	5 dkg
mąka	1 łyżka
woda	1/4 szklanki
sól	do smaku
cukier	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Marchew obrać i pokroić w kostkę.
2. Masło roztopić w rondelku i włożyć marchew.
3. Następnie dolać wrzącej wody tak, aby zakryła marchew.
4. Gotować około 15 minut.
5. Gdy marchew będzie już wpół miękka, posolić, dodać mąkę, szczyptę cukru i dusić pod przykryciem do miękkości.