

Smażona marchewka z cytrynową nutą



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	1 kg
jajko	2 szt
cukier	łyżeczka
skórka otarta z cytryny	0,5 łyżeczki
masło	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę obrać i pokroić wzdłuż na 4 części. Ugotować na półmiękką w osolonej wodzie. Jajka utrzeć z cytryną i cukrem do białości. Kawałki marchewki panierować w jajku i smażyć na maśle na rumiano. Podawać do pieczonego drobiu.