

Zapiekana marchewka



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	0,5 kg
orzechy włoskie	2 łyżki
miód płynny	łyżka
śmietana	0,5 szkl
rodzynki	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę obrać i pokroić na plasterki. Na patelni rozgrzać masło i zrumienić na nim marchewkę. Śmietanę, rodzynki, miód i szczyptę soli wymieszać. Marchewkę przełożyć do naczynia żaroodpornego i zalac śmietaną, posypać orzechami. Zapiekać w piekarniku nagrzanym do 190 stopni około 15 minut. Podawać do białego mięsa.