

Marchewka w kolendrze



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	1/2 kg
suszone morele	200 gram
woda letnia	250 ml
cukier	2 łyżki
mąka kukurydziana	1 łyżka
sok z cytryny	1 łyżka
sok jabłkowy	60 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną marchewkę pokroić wzdłuż.

Smażyć 12-15 minut i potem trzymać w cieple.

W międzyczasie, morele gotować w małym rondlu 5 minut. Przełożyć malaksera i zmiksować.

Dodać cukier. Mąkę kukurydzianą rozpuścić w soku z cytryny, dodać do wywaru moreli i gotować do zgęstnienia.

Całość wymieszać, wmieszać sok jabłkowy i podgrzać, ale nie gotować.

Następnie połać marchewkę i gotowe.