

Warzywa w maśle pietruszkowym



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marchewka	1 kg
pietruszką	90 dag
masło	15 dag
miód	4 dag
rosół drobiowy	200 ml
natka pietruszki	8 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę i pietruszkę dokładnie umyć o skrobać z wierzchniej skórki, dokładnie oczyścić, a następnie pokroić w drobne plasterki. Do garnka wrzucić masło, miód, pokrojoną marchewkę i pietruszkę, wszystko dokładnie ze sobą wymieszać i dusić pod przykryciem, co jakiś czas mieszając, aby warzywa nie przywarły do garnka. Po dojściu warzyw do miękkości należy zalać je rosół drobiowy i dalej dusić pod przykryciem około 10 minut. Wszystko to należy doprawić solą, pieprzem oraz natką pietruszki, odkryć i odparować nadmiar wody, jeśli takowy jest. Podawać na gorąco.