

Marchew w miodzie

Autor: **sikorka21**Przepisów: **27** Ocena: **3180**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- marchew, pół kg
- Miód, dwie łyżki
- masło, dwie łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 ½ kg marchewki pokroić na cienkie paseczki. Zagotować w rondelku wodę na dużym ogniu, dodać do wody marchew, doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień. Gotować do stanu lekko miękkiego.
- 2 Odcedzić wodę, do rondla dodać dwie łyżki miodu, dwie łyżki masła, dwie łyżki posiekanej naci pietruszki lub dwie łyżeczki suszonej naci.
- 3 Gotować na słabym ogniu aż marchew się zaskli się.

Twoje notatki do przepisu: