

MARCHEWKA ZASMAŻANA

Autor: **violast11**Przepisów: **17** Ocena: **515**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- marchewka, 4-5 średniej wielkości
- woda, 5-6 łyżek
- sól, pół łyżeczki
- cukier, 3-4 łyżeczki
- masło, 2 łyżki
- Mąka pszenna, niecała łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Zasmażka: Roztopić na małym ogniu masło, następnie dodać mąkę pszenną (roztrzepaną z łyżką wody) i dokładnie wymieszać.
- 2 Marchewkę pokroić w drobną kostkę, wrzucić do garnka i wodę. Wsypujemy sól i cukier. Gotujemy na małym ogniu pod przykryciem co jakiś czas mieszając.
- 3 Jak marchewka będzie miękka (tylko nie za miękka, żeby przy mieszaniu nie zrobiła się ciapa) zalewamy zasmażką i chwilę mieszamy. Marchewkę można odgrzewać, należy cały czas mieszać bo łatwo ją przypalić.

Twoje notatki do przepisu: