

---

# Marchew po generalsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2350 razy.

60 dag marchewki,

25 dag jabłek,

tłuszcz,

100 ml białego wytrawnego wina,

sól,

2 dag mąki,

sok z cytryny

Marchew umyć , obrać , opłukać , pokroić w kostkę, zalać małą ilością wrzącej wody z dodatkiem tłuszczu i soli, ugotować pod przykryciem. Jabłka umyć , obrać , opłukać , przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę. Tłuszcz rozgrzać , wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, połączyć z marchewka, jabłkami i winem, dusić kilka minut, doprawić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>