

---

# Marchew w musztardzie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2018 razy.

1200 g marchwi,

4 łyżki masła,

5 łyżek cukru,

5 łyżek musztardy,

2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki

Oskrobana marchewkę pokroić na ukośne kawałki grubości 2 cm. Włożyć do garnka, wlać tyle wody, by ledwie zakrywała jarzynkę, gotować pod przykryciem przez 20 min, odcedzić, trzymać w ciepłe. W małym garnku wymieszać masło cukier i musztardę, mieszając podgrzewać do stopienia się masła i rozpuszczenia się cukru, trzymać na małym ogniu 3 minuty kilkakrotnie mieszając. Połączyć marchewkę sosem musztardowym, ostrożnie wymieszać, podgrzewać na małym ogniu przez 2 min, przełożyć na gorący talerz. Podawać z porami po szkocku lub sałatą.

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