Marchewka w sosie jabłkowo-migdałowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1808 razy.

przygotowanie - 15 minut

gotowanie - 10 minut

porcja - 270 kalorii

dla 4 osób:

500 dag marchewki,

łyżka masła,

pęczek dymki,

6 plasterków bekonu,

jabłko,

garść płatków migdałowych,

łyżeczka soku z cytryny,

sól, pieprz, cukier

Marchewki obrać, obciąć zielone kiście, przy każdej zostawiając kilkucentymetrowe łodyżki. Dokładnie umyć.

Wodę zagotować, osolić, dodać masło. Wrzucić marchewki, gotować przez 10 minut.

Dymkę oczyścić, jabłko umyć, przekroić, wyciąć gniazdo nasienne.

Cebulkę, jabłko i bekon pokroić w kostkę jednakowej wielkości.

Bekon podsmażyć na suchej patelni, dodać jabłko i cebulkę. Dusić, mieszając przez 2 minuty.

Płatki migdałowe uprażyć bez tłuszczu na drugiej patelni,dodać do sosu. Przyprawić do smaku solą,pieprzem i szczyptą cukru.

Marchewki wyjąć z wody, wyłożyć na ogrzany półmisek, polać ciepłym sosem

"Moje Gotowanie"