
Groszek duszony z marchewka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2304 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

500 g zielonego groszku,

500 g marchewki,

2 łyżki cukru,

3 łyżki masła,

1 łyżka maki,

1 łyżka pokrojonego koperku,

sol.

1. Groszek oplukac, marchewke obrac, umyc, pokroic w kostke. Kazda jarzyne ugotowac osobno w osolonej wodzie z dodatkiem cukru.

2. Gdy jarzyny beda miakkie, odcedzic, a 250 ml wywaru zachowac, ostudzic. Z 1

lyzkimasla i maki zrobic zasmazke, rozprowadzic wywarem, gotowac 5 min. Wlozyc groszeke, marchewke, koperek. Dusic jeszcze 5 min. Wlozyc groszek, marchewke, koperek. Dusic jeszcze 5 min. Wlozyc reszte masla, od razu podawacc.

- Groszek mozna przyrzadzac bez marchewki, tylko z koperkiem lub smietana.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 53.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)