
Marchewka glazurowana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2254 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

- 1 kg mlodych marchewek (karotek),
- 2 lyzki masla,
- 2 lyzki cukru,
- 1 lyzeczka soli,
- 1 lyzka siekanej zielonej pietruszki do przybrania,
- 1 lyzka masla do przybrania.

1. Marchewki obrac, umyc, a jesli sa zbyt duze, podzielic w poprzek na 2 lub wiecej czesci rownej wielkosci i ostrym nozem nadac im ksztalt zaokraglonego wrzeciona. Wszystkie uzyte marchewki powinny byc podobnej wielkosci i ksztaltu.
 2. Marchewki ulozyc w 1 warstwie w pojemnym, plaskim naczyniu, zalac 500 ml zimnej wody, dodac maslo, cukier i sol. Wstawic na silny ogien i zagotowac, po czym zmniejszyc ogien, przykryc naczynie papierem pergaminowym i gotowac az do niemal calkowitego odparowania sosu, w ktorym gotowaly sie marchewki.
 3. Ugotowane marchewki obrocic kilkakrotnie, by dokladnie i rownomiernie pokryly sie zageszczonym sosem z gotowania.
 4. Wylozyc na polmisek, przybrac malymi kawaleczkami masla i listkami zielonej pietruszki.
- Ewentualnie uzyc mozna marchew stara, z tym ze po obraniu i pokrojeniu nalezy zanurzyc ja na 1 min w duzej ilosci wrzlatku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 30.

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