Marchewka glazurowana

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2329 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 wrzatku.

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

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