
Młode marchewki duszone w sosie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1922 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

500 g marchewek,

1 łyżka masła,

100 ml smietany 30%,

2 żółtka,

1 łyżka koperku,

1 łyżeczka cukru,

sol, pieprz.

1. Małe młode marchewki oskrobać, większe oskrobać, pokroić na kawałki.
2. W garnku rozgrzać masło, wrzucić marchewki, dodać cukier, sol i pieprz. Dusić na małym ogniu pod przykryciem 10 min. Od czasu do czasu potrząsać garnkiem, by się nie przypaliły.
3. Polać marchewki śmietaną, dodać posiekany koperek, przykryć i dusić jeszcze 5-10 min. Marchewki zdjąć z ognia, wbić do sosu żółtka i energicznie wymieszać, by nie powstały grudki. Ponownie zagrząć nie doprowadzając do wrzenia.

Podawać z grzankami lub do kotletów cielecych.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 76.

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