
Puree z marchewki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1750 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

800 g marchewki,

2 łyżki masła,

3-4 łyżki smietany 18%,

2 łyżeczki cukru,

sol.

1. Marchewki ugotowac i przetrzec przez sito lub zmiksowac. W garnku rozgrzac maslo, wlozyc marchewke, dodac smietane, cukier i sol. Wymieszac i dobrze podgrzac. Podawac do jarzyn z grzankami usmazonymi na masle lub z kotlecikami z mozdzku cielecego.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 12.

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