

Indická mrkev



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 2

892 kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: simpik

Odkaz: <https://srecepty.cz/indicka-mrkev>

Příprava

Mrkev omyjeme, očistíme a nakrájíme na nudličky. Zázvor oloupeme a nastrouháme. Na pánvi rozežřejeme tuk a mrkev na něm osmahneme, přidáme kari, strouhaný zázvor a vše dusíme asi 5 minut. Do směsi pak vmícháme smetanu, osolíme a posypeme petrželkou. Na uvařené špagety směs nandáme a přeji dobrou chuť!

Ingredience

- 200 g mrkve
- 4 lžíce zakysané smetany
- 20 g másla
- 2 lžičky kari koření
- 3 cm strouhaného čerstvého zázvoru
- 200 g špaget
- špetka petržele

Kategorie

Obyčejný den, Indická, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod