

Mrkev v sýrové omáčce



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

961 kalorií , **21 g** cukrů , **62 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: Lenulinka

Odkaz: <https://srecepty.cz/mrkev-v-syrove-omacce>

Příprava

Opláchnutou mrkev pokrájíme na nudličky. Na másle zpěníme drobně pokrájenou cibuli a slaninu, přidáme mrkev, osmahneme a zalijeme trochou vody. Přidáme sůl a cukr. Pod pokličkou dusíme doměkka a do vypaření vody. Ze zbytku másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji smetanou a povaříme. Vmícháme mrkev, větší díl strouhaného sýra, muškátový květ a krátce podusíme. Na talířích posypeme zbylým strouhaným sýrem a podáváme s dušenou rýží.

Ingredience

- ✓ 700 g mrkve
- ✓ 60 g másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 50 g slaniny
- ✓ 20 g hladké mouky
- ✓ 3 dcl smetany
- ✓ 150 g tvrdého sýra
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžice cukru krupice
- ✓ špetka muškátového květu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rodina, Omáčka