

Smetanová mrkev na másle



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

648 kalorií , 0 g cukrů , 62 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/smetanova-mrkev-na-masle>

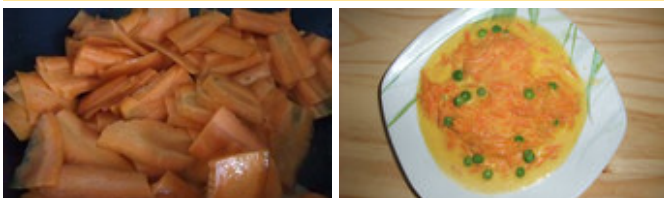
Příprava

Mrkev nastroháme na větších slzičkách na struhadle a na rozškvařeném másle chvíli, asi minutku, smažíme. Poté zalijeme vodou a pod pokličkou dusíme na mírném ohni téměř do změknutí. Ke konci přidáme hrášek. Mezitím si mouku rozšleháme v troše vody, přidáme k mrkvi a hrášku a chvíli povaříme. Až směs zhoustne zalijeme trochou smetanou ke šlehání.



Tip k receptu

Místo hrášku, nebo k hrášku můžeme přidat i kukuřici.



Ingredience

- ✓ 6 mrkví
- ✓ kousek másla
- ✓ hrst hrášku
- ✓ 1 balení šlehačky
- ✓ 1 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod