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 nastrouháme 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 nenáročné, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod