



Dušená mrkev s hráškem

Ingredience

baby karotka: **10 ks**
hrášek - hrst: **2 ks**
hovězí vývar: **300 ml**
cibule: **1 ks**
máslo: **1 PL**
hladká mouka: **1 PL**
třtinový cukr: **1 PL**
citronová šťáva
sůl
mletý černý pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Mrkev očistíme a nakrájíme na menší kousky. V hrnci rozežřejeme máslo a necháme na něm zpěnit nadrobno nakrájenou cibuli. Zaprášíme moukou a uděláme jíšku. Přidáme mrkev, promícháme a zalijeme horkým vývarem. Osolíme, a opepříme. Dusíme asi 20 minut doměkka za občasného míchání. Dochutíme cukrem,...

Dušená mrkev s hráškem - postup přípravy

Mrkev očistíme a nakrájíme na menší kousky. V hrnci rozehtřejeme máslo a necháme na něm zpěnit nadrobno nakrájenou cibuli. Zaprášíme moukou a uděláme jíšku. Přidáme mrkev, promícháme a zalijeme horkým vývarem. Osolíme, a opepříme. Dusíme **asi 20 minut** doměkka za občasného míchání. Dochutíme cukrem, solí, pepřem a citronovou šťávou. Nakonec přidáme hrášek a dusíme doměkka.

Dušená mrkev s hráškem je ideální příloha k vařenému hovězímu masu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí