

marchewka zapiekana

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do pieczonych lub smazonych białych mies

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag marchewek -
- poł szklanki smietanki -
- 15 dag rodzynek -
- 2 łyżki masła -
- łyżeczka miodu -
- 2 łyżki posiekanych orzechow włoskich -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Marchewke oskrobac, umyc i pokroic na plasterki. Na patelni rozgrzac maslo i zrumienic na nim marchewke. Dokladnie wymieszac smietane z rodzynekami, miodem i szczypta soli. Usmazona marchewke przelozyc do naczynia zaroodpornego, polac smietanka, posypac orzechami, wstawic do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i zapiekac 10-15 minut

