

Marchewka smazona oryginalna

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do piezonego drobiu, pieczeni cielecej lub filetow schabu, indyka lub cieleciny

Ilość porcji: 1-2

Stoień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag marchewki -
- 2 jajka -
- łyżka cukru -
- ćwierć łyżeczki skorki otartej z cytryny -
- 3 łyżka masła -
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Marchewki oskrobac, umyc, pokroic na cwiartki, wlozyc do garnka, zalac lekko osolona goraca woda i gotowac przez 10-15 minut. Miękkie wyjac łyżka cedzakowa, osuszyc. Jaja utrzec z cukrem i skorka z cytryny do bialosci. Kawałki marchewki obtaczac w utartych jajach, smazyc na rumiano na stopionym masle, odsaczac od tłuszczu na bibule.

