

Marchewka w sosie wermutowym.

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomysł na marchew.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg młodej marchwi -
- 2 łyżki wermutu -
- 4 dag masła -
- 1/2 litra rosółu -
- 1/2 szklanki smietany -
- 1 łyżeczka cukru -
- sól -
- biały pieprz -
- szczypta startej gałki muskatołowej -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Skrobiemy marchew i kroimy w cieniutkie plasterki. Topimy w garnuszku masło i mieszamy z marchewką. Następnie zalewamy rosółem i wsypujemy cukier. Przykrywamy i gotujemy ok 20 minut. Zdejmujemy pokrywkę i na małym ogniu odparowujemy. Nie przypalamy!! Wlewamy wermut i śmietanę. Dusimy aż sos będzie jednolity. Dostawiamy.

