

Marchewka smazona oryginalna

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

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

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

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

Etapy przyrządzania:

1. Marchewki oskrobać, umyć, pokroić na ćwiartki, włożyć do garnka, zalać lekko osoloną gorącą wodą i gotować przez 10-15 minut. Miękkie wyjąć łyżką cedzakową, osuszyć. Jaja utrzeć z cukrem i skórką z cytryny do białości. Kawałki marchewki obtaczać w utartych jajach, smażyć na rumiano na stopionym masle, odsączać od tłuszczu na bibule.

