

Marchewka glazurowana

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do pieczonej cieleciny, filetow z drobiu lub cieleciny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg marchewki -
- 2 łyżka masła -
- sok i skórka otarta z dużej pomarańczy -
- sól, biały pieprz, łyżka cukru -

Etapy przyrządzania:

1. Marchewkę oskrobać, umyć, pokroić na plasterki, wrzucić do lekko osolonego wrzątku, gotować przez 10 minut, odcedzić. W rondlu stopić masło, wsypać cukier, pieprz, otartą skórkę, wlać sok z pomarańczy, gotować mieszając, aż się cukier rozpuści. Wrzucić marchewkę i gotować na małym ogniu przez 10 minut, od czasu do czasu potrząsając rondlem, aby marchewka była równo pokryta sosem. Słodki sok powinien się lekko skarmelizować.

