

Marchewka z Pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne danie warzywne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 marchewki -
- 30 dag pieczarek -
- cebula -
- 10 dag boczku -
- szklanka białego wytrawnego wina -
- 2 łyżki masła -
- cukier, sól, pieprz -
- sok z cytryny -
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Boczek kroimy i topimy na maśle. Cebule siekamy i , smażymy na boczku. Obieramy i kroimy na plasterki marchewkę i pieczarki i dodajemy do boczku z cebulą, wlewamy wino i dusimy. Doprawiamy solą, pieprzem, cukrem oraz sokiem z cytryny. Po 20 min. danie jest gotowe. Podawać posypane natką.

