Jarski przysmak

FAMILY

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- marchewka - 50 dag
- ziemniaki - 50 dag
- cebule dymki - 2 szt.
- ząbki czosnku - 2 szt.
- natka pietruszki - 1 pęczek
- szczypiorek - 1/2 pęk
- rosól - 3,5-4 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- masło - 5 łyżka
- jajka - 6 szt.
- mąka - 2 czubate łyżka
- curry - 2 łyżki
- orzechy - garść
- sól, pieprz cayenne - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewkę i ziemniaki obrać. Marchewki pokroić w grube plasterki , ziemniaki w kostkę. Gotować razem 10 minut w wywarze. Jajka ugotować na twardo.
Dymki obrać pokroić w kosteczkę, obrany czosnek przecisnąć przez praskę. Natkę posiekać (część odłożyć do dekoracji). Szczypiorek pociąć w paseczki. Orzechy posiekać , uprażyć na suchej patelni. Warzywa osączyć, wywar zachować. Na patelni rozpuścić masło , dodać curry. Podsmażyć cebulki i czosnek. Posypać mąką , zrobić zasmażkę. Powoli wlać wywar i mleko. Sos gotować ok. 5 minut. Wsypać natkę pietruszki i szczypiorek.
Warzywa włożyć do sosu . Chwilę podgrzewać. Doprawić solą , pieprzem cayenne. Przełożyć na półmiski , dodać połówki jajek. Posypać orzeszkami, udekorować natką.