



Marchewka z groszkiem

 Dorota Duszak

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

marchew (średniej wielkości) - 4 szt.

natka pietruszki - 1 pęczek

groszek liofilizowany - 25 g

mąka jaglana bio - 1 łyżka

mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka

sól - 1/4 łyżeczka

bertram - 1 szczypta

masło sklarowane - 1 łyżka

Dodatkowe info:

W chłodną porę roku polecam krojenie warzyw w grubsze plastry. Grubsze kawałki dostarczają nam więcej energii.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka z zimną wodą (2 szklanki) dodaj umytą natkę pietruszki. Zagotuj i odstaw z ognia.

KROK 2: Marchew obierz, umyj i rozdrobnij. Polecam krojenie po ukosie w pół plastry.

KROK 3: Na patelnię wlej 1,5 szklanki wywaru z natki pietruszki. Dodaj masło sklarowane i marchewkę. Posól. Podduś ok. 15 minut.

KROK 4: Następnie dodaj groszek i podduś ok. 10 minut.

KROK 5: Do kubka przelej pozostałą część zimnego wywaru. Dodaj mąkę i dokładnie wymieszaj.

KROK 6: Do gotującej się marchewki z groszkiem wlej zawiesinę z mąką. Dokładnie wymieszaj. Zagotuj. Dodaj bertramu. Przypraw do smaku.