Marchewki gotowane z masłem

gacek1000

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- marchewki bio - 1 kg
- masło śmietankowe - 150 g
- czosnek bio - 2 ząbek
- bułka tarta - 1/2 szklanka
- zioła prowansalskie, papryka mielona suszona słodka i ostrra, koperek, - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęk
- cukier - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Można zastosować mrożone małe marcheweczki koktajlowe dostępne w sklepach.
Polecam to danie wiosną kiedy są młode słodkie świeże marchewki -wtedy nie trzeba używać cukru bo są naturalnie słodkie i przepyszne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewki obieramy i kroimy w paski wsadzamy do wody i gotujemy z cukrem do miękkości.

KROK 2: Ugotowane marchewki odcedzamy,a do garnka wsadzamy masło,przyprawy i wyciśnięty czosnek i lekko podgrzewając klarujemy masło.
Marchewki zasypujemy bułką tartą i dokładnie obtaczamy, i całość zalewamy płynnym masłem z przyprawami-mieszamy,dodajemy świeżą natkę pietruszki,

Podajemy ciepłe żeby masło było płynne.