

Jarzynka do obiadu



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2308** Ocena: **51245**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 seler korzeniowy (około 500 g)
- 150 g mrożonego groszku
- 1 por (biała część)
- 250 g marchewki
- 1 łyżeczka sosu ostrygowego
- 50 ml kwasu z kiszanej kapusty
- 100 ml. bulionu warzywnego
- 1 łyżeczka cukru palmowego
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki kukurydzianej
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Seler i marchewki kroimy w kostkę.
Por siekamy.
Na maśle smażyjemy seler, marchew i por. Zalewamy bulionem, zagotowujemy, dolewamy kwasu z kiszanej kapusty. Gotujemy 10 min.
Dodajemy sosu ostrygowego, cukier.
Na rozgrzanym maśle smażyjemy mąkę, dodajemy wywar, rozprowadzamy, dodajemy do warzyw.
Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: