

Jarzynka do obiadu



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2311** Ocena: **51320**



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 smażymy seler, marchew i por. Zalewamy bulionem, zagotowujemy, dolewamy kwasu z kiszanej kapusty. Gotujemy 10 min.

Dodajemy sosu ostrygowego, cukier.

Na rozgrzanym maśle smażymy mąkę, dodajemy wywar, rozprowadzamy, dodajemy do warzyw.

Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: