

# Marchewka z groszkiem



Autor: **antena28**  
Przepisów: 28 Ocena: 2241



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- MARCHEWKA 5 sztuk(średniej wielkości),
- Mąka-kilka łyżek,
- Masło- 1/4 kostki,
- sok z cytryny lub odrobina kwasu cytrynowego
- sól, cukier ,miód
- Groszek może być mrożony ok. 1 szklanka,

## Sposób przygotowania:

- 1 Umytą i obraną marchewkę gotujemy w wodzie z dodatkiem vegetty lub soli. W innym naczyniu gotujemy groszek.
- 2 Po ugotowaniu nie wylewamy wody z gotowania marchewki- wyciągamy marchewkę i ścieramy ją na tarce o grubych oczkach. Ugotowany groszek odcedzamy i zostawiamy do ostygnięcia.
- 3 na patelni lub w rondlu roztapiamy masło i z dodatkiem mąki robimy jasną zasmażkę. Do zasmażki wlewamy trochę wody z gotowania marchewki i wsypujemy startą marchewkę -mieszamy wszystko razem i nadal podgrzewamy (dodajemy tyle wody z gotowania marchewki aby całość miała konsystencję papki)
- 4 Dosypujemy groszek ,przyprawiamy 1-2 łyżeczkami cukru ,trochę miodu-dodajemy sok z cytryny i solimy do smaku.
- 5 Tak przygotowaną "papkę" z marchewki i groszku możemy podawać jako przystawkę do obiadu.
- 6 życzę SMACZNEGO!

## Twoje notatki do przepisu: