



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"

A. Krawczyński

MARCHEWKA MIODOWA

Składniki:

- 1,3 kg marchewki
- 3 łyżki klarowanego masła
- 3 łyżki miodu, jeżeli jest płynny to 4 łyżki
- 0,7 l wody



Marchewki myjemy, obieramy i kroimy na grube plastry. Na patelni rozgrzewamy masło i wrzucamy marchewkę. Jak się trochę podsmaży, zalewamy wodą i gotujemy 15 minut. Następnie wkładamy miód i gotujemy do czasu wyparowania wody. Pod koniec mieszamy, żeby się marchewka nie przypaliła i nie przywarła do dna patelni.

Podajemy na ciepło lub zimno z kurczakiem grillowanym lub z patelni. Marchewkę można też jadać jako osobne danie, jest syta i dość kaloryczna.

Smacznego!

Krok po kroku na blogu: <https://danka.edu.pl>

