

# Dušená mrkev

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- mrkev 750 g
- máslo 6 lžíce
- mouka hladká 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- citronová šťáva 1 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Mrkev omyjeme, očistíme a nakrájíme na kostičky. Podlijeme ji trochou vody, přisolíme, přidáme kousek másla a na mírném ohni dusíme doměkka.

Měkkou mrkev zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme a prohřejeme.

Do hotového pokrmu ještě přidáme máslo a citronovou šťávu. Podáváme s vařeným bramborem a pečeným masem.