

Dušená mrkev s česnekem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 1 kg
- trocha sůl 1 ks
- máslo 120 g
- utřený česnek 1 ks
- nasekaná petrželka 2 lžíce
- podle chuti pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Důkladně očištěnou mrkev nakrájíme na nudličky. Podusíme ji ve slané vodě tak, aby nebyla příliš měkká. Necháme dobře okapat.

Do rozpáleného tuku vložíme na pánev česnek a petrželku a osmahneme je. Potom přidáme mrkev a za stálého míchání ji osmahneme. Nakonec ještě dochutíme solí a pepřem a podáváme s vařenými brambory.

Hotové jídlo můžeme ozdobit lžičkou zakysané smetany.