

Mrkev na smetaně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 1 kg
- hrášek sterilizovaný 1 hrst
- smetana 1 ks
- máslo 50 g
- škrob 2 lžička
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle osmažíme mrkev nastrouhanou na kolečka a hrášek, osolíme a zalijeme trochou vařící vody.

Dusíme ji pod pokličkou do změknutí. Pak přidáme smetanu, sůl, pepř a ještě povaříme. Zahustíme škrobem rozpuštěným asi ve 100 ml vody. Podáváme s bramborem.

Je to recept velmi rychlý a vhodný i pro kojící matky, protože nenadýmá.