

Smetanová mrkev

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- oregano 1 ks
- máslo 1 plátek
- smetana (zakysaná, ke šlehání nebo na vaření) 4 lžíce
- sůl 1 ks
- mražená mrkev 0.5 balíček

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Použijeme mraženou mrkev - krájenou na kostičky, kolečka nebo baby karotku.

Na pánvi rozehtřejeme plátek másla, vhodíme mraženou mrkev. Prudce osmahneme, ochutíme solí a přidáme smetanu. Stáhneme teplotu a za stálého míchání necháme smetanu téměř vysmahnout. Pokud se nám zdá mrkev po krátké úpravě tvrdá, můžeme podlít vodou a podusit. Nakonec vmícháme oregano.

Smetanovou mrkev podáváme jako teplou přílohu.