

Mrkvová směs s hráškem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 600 g
- pomerančová šťáva 100 ml
- máslo 2 lžíce
- mražený hrášek 250 g
- med 1 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkve oškrábeme a nakrájíme na slabší kolečka nebo na slabé proužky.

Máslo rozeřějeme, vhodíme nakrájenou mrkev, osmažíme a promícháme s medem. Po chvilce podlijeme čerstvou pomerančovou šťávou, pomalu dusíme asi 10 minut a potom přidáme hrášek. Společně podusíme dalších asi 5 minut a dochutíme solí s pepřem.

Mrkvovou směs s hráškem podáváme jako přílohu třeba k řízkům.