

Dušená mrkev

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 4 lžíce
- hovězí bujon 1 kostka
- máslo 40 g
- mrkev 700 g
- mletý černý pepř 1 špetka
- cibule 1 ks
- kari 0.5 lžička
- drcený kmín 1 špetka
- mražený či čerstvý hrášek 2 hrst
- sůl 1.5 lžička
- voda 500 ml
- **podle chuti**
- citronová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve větším hrnci si na másle necháme zpěnit a trošku změkhnout nadrobno pokrájenou cibuli. Zaprášíme moukou a uděláme jíšku. Postupně přidáme nahrubo nastrouhanou mrkev a s jíškou dobře promícháváme, aby nevznikly hrudky. Zalijeme vodou a počkáme, až se voda začne v hrnci vařit. Přihodíme bujon, kari, kmín a přisolíme. Necháme dusit pod pokličkou, dokud mrkev nezměkne (alespoň 20 minut, ale i déle podle druhu mrkve).

Během dušení sem tam promícháme, aby se nám zespodu mrkev nepřipalovala. Podle chuti přikořeníme pepřem a citronem. Pokud je mrkev od přírody sladká, nepotřebuje příliš kořenit, pokud má ale nevýraznou chuť (např. některé kupované), můžeme ještě dochutit malým množstvím cukru či použít více koření, které jsme dávali již dříve. Nakonec vsypeme hrášek, prohřejeme a když je měkký, mrkev je hotová.

Hotovou dušenou mrkev podáváme s bramborovými přílohami a výborně se k ní hodí jakékoliv pečené maso.

Vegetariáni nahradí hovězí bujon zeleninovým.