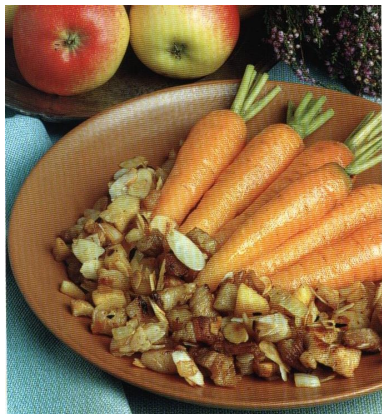


Marchewka w sosie jabłkowo-migdałowym

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



danie, które najbardziej smakuje gdy marchewki są ciepłe

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Marchewka - 50 dag
- Masło - 1 łyżka(i)
- Pęczek dymki -
- Bekon - 6 plasterków
- Jabłko -
- Garść płatków migdałowych -
- Sok z cytryny - łyżeczka(i)
- Sól, pieprz -
- Cukier -

Etapy przyrządzania:

1. Marchewki obrać, odciąć zielone kiście, przy każdej zostawiając kilkucentymetrowe łodyżki. Dokładnie umyć. Wodę zagotować, osolić, dodać masło. Wrzucić marchewki i gotować przez 10 minut. Dymkę oczyścić, jabłko umyć, przekroić, wyciąć gniazdo nasienne. Cebulę, jabłko i bekon pokroić w kostkę jednakowej wielkości. Bekon podsmażyć na suchej patelni, dodać jabłko i cebulę. Dusić, mieszając 3 minuty. Płatki migdałowe uprażyć na drugiej patelni, dodać do sosu. przyprawić do smaku solą, pieprzem i szczyptą cukru. Marchewki wyjąć z wody, wyłożyć na ogrzany półmisek i polać ciepłym sosem.