

Pire od mrkve



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

1 kg mrkve
2 dl vode
150 g maslaca
sol
vlasac

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Mrkvu ogulite i narežite na tanke kolutiće (najbolje na mandolini, tako da su komadi ujednačene debljine).

U posudu dodajte mrkvu, vodu, maslac i dva prstohvata soli. Kuhajte poklopljeno na jakoj vatri 10 minuta. Otklopite i smanjite vatru do srednje jačine.

Kuhajte 5 minuta pa provjerite je li mrkva mekana. Kada je većina vode isparila i mrkva je mekana usitnite štapnim mikserom. Provjerite nedostaje li jelu soli i ukasite vrhnjem i sjeckanim vlascem.

Dobar tek!