

# Dušená mrkev se smetanou a křenem

**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**371** kalorií , **0 g** cukrů , **36 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/dusena-mrkev-se-smetanou-a-krenem>

## Příprava

Mrkev omyjeme, oškrábeme a nakrájíme na tenká kolečka. Na pánvi rozehřejeme máslo a mrkev na něm chvíli opékáme. Potom přidáme sůl, zlehka podlijeme vodou a dusíme asi 10 minut. Poté přidáme křen, zakysanou smetanu a kukuřičný škrob rozmíchaný v trošce vody. Vaříme ještě dalších 10 minut.

### ▣ Tip k receptu

Dušená mrkev se smetanou a křenem se nejlépe hodí k vařeným nebo opékaným bramborům.

## Ingredience

- 4 mrkve
- 3 lžíce másla
- špetka soli
- 200 ml zakysané smetany
- 1 lžička strouhaného křenu
- 2 lžičky kukuřičného škrobu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Příloha