



Sote de morcovi

Ingrediente

- 1 kg Morcovi
- 250 g Ceapa
- 20 g Unt
- 1 catel Usturoi
- 100 ml Apa
- 1 legatura Patrunjel verde
- 10 g MAGGI Secretul Gustului Legume

Instructiuni

1. Morcovii se curata si se taie rondele.
2. Ceapa se toaca marunt.
3. Se topeste untul, se adauga morcovii si ceapa si se lasa la foc mic, amestecand continuu.
4. Se pune apoi usturoiul zdrobit si MAGGI Secretul Gustului Legume, dupa gust, apoi se acopera vasul si se lasa pe foc pana ce morcovii sunt fierti.
5. Preparatul se serveste cu patrunjel verde tocat.

Nutritie

Carbohidrați	24.73 g
Energie	138.07 kcal
grăsimi	3.9 g
Proteină	2.92 g

32 Min

5 Portii