

Morcovi a la maitre dhotel

Ingrediente

*1/2 kg morcovi
2 linguri de unt
1 lingurita de sare
1 lingura de zahar
2 linguri de faina
1 ceasca de lapte
2 galbenusuri*

Preparare

Se curata morcovii tineri de coaja, se lasa intregi daca sunt mici sau se taie felii mari, pe lungul morcovului, daca sunt mai mari. Se acopera cu putina apa calda si se lasa sa fiarba la foc mic, cu putina sare. Cand s-au inmuiat bine se adauga o lingura de zahar, se lasa sa se rumeneasca cu jumatate din cantitatea de unt, apoi se stinge focul. Restul de unt se inmoaie in vas emailat, se amesteca incet cu doua linguri de faina si se subtiaza cu lapte dulce. Se lucreaza pe foc mic, amestecand in vas cu o lingura de lemn. Dupa zece minute de fierbere sosul se trage de pe foc, se raceste putin si se amesteca si cele doua galbenusuri. Se rastoarna peste morcovi dupa ce s-a sarat si s-a piperat dupa gust.

Se serveste mancarea calda.