



Morcov și muștar castravete ragout

Dificultate **ușoară**

Timp de pregătire **20 min**

Timp total **45 min**

Dimensiune de servire **4 Portionen**

Ingrediente

- 1 grămadă de mărar, fără tulpini
- 40 g unt, în bucăți
- 40 g făină
- 220 g apă
- 1 bulion de legume cub (pentru 0,5 l)
- 80 g smântână
- 50 g vin alb, sec
- 600 g morcovi, felii subțiri
- 300 g castraveți de muștar din sticlă, scurși, în bucăți de mărimea mușcăturii
- 30 g muștar, mediu fierbinte
- 1/4 - 1/2 linguriță de sare
- 1/4 linguriță piper

Pregătire

1. Adăugați mărarul în vasul de amestecare, tăiați **3 sec./nivel 8** și decanați.
2. Puneți untul în vasul de amestecare și topiți timp de **2 min./100°C/pasul 1**.
3. Se adaugă făina și se sotează timp de **3 min./100°C/pasul 1**.
4. Adăugați apă, cuburi de stoc, smântână și vin și amestecați timp de **5 secunde / viteză 3**.
5. Adăugați morcovi și gătiți timp de **16 min./100°C/invers/Pasul 1**.
6. Adăugați castraveți de muștar, muștar, sare, piper și mărar și gătiți timp de **5 min./100°C/invers/Pasul 1**. Se servește cu cartofi prajiti sau orez.

Sugestii & Sfaturi

- Legumele de morcov și castravete de muștar merg bine cu legume prăjite verzi, ouă fierte sau pește prăjit sau aburit.
- Se condimentează legumele cu 1 linguriță de zahăr.

Preparation

- 1** Dill in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.
 - 2** Butter in den Mixtopf geben und **2 Min./100°C/Stufe 1** schmelzen.
 - 3** Mehl zugeben und **3 Min./100°C/Stufe 1** anschwitzen.
 - 4** Wasser, Brühwürfel, Sahne und Wein zugeben und **5 Sek./Stufe 3** verrühren.
 - 5** Möhren zugeben und **16 Min./100°C/↻/Stufe 1** garen.
 - 6** Senfgurken, Senf, Salz, Pfeffer und Dill zugeben und **5 Min./100°C/↻/Stufe 1** weitergaren. Mit Bratkartoffeln oder Reis servieren.
-