

Ingredienser:

250 g gulerødder
125 g hakket oksekød
1 porre
margarine
1 dl tør hvidvin
½ - 1 tsk. Worcestersauce
Hakket persille
Salt og peber

Tilberedning:

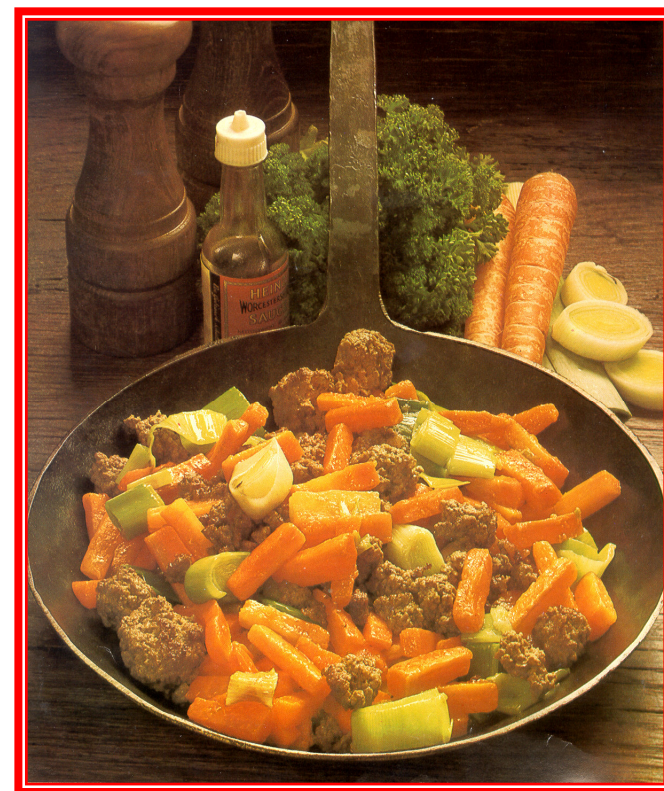
1. Skræl gulerødderne og skær dem i 2 cm lange stænger
2. Rens porren, og skær den i 1 cm tykke skiver
3. Smelt lidt margarine i en gryde
4. Svits grøntsagerne heri, hæld vinen ved, drys med salt og peber, og lad retten småkoge i ca. 10 – 12 min.
5. Drys kødet med salt og peber, tilsæt lidt margarine, steg det på en passende pande i ca. 5 min
6. Tilsæt grøntsager og Worcestersauce, rør forsigtigt retten sammen
7. Smag til med salt og peber
8. Drys med hakket persille

Tips:

Har man en rest kogte kartofler eller grøntsager, så bare fyld på

Gulerodspande

(2 personer)



nemt, lækkert og sundt