



całość 125 kcal, łyżka
ok. 16 kcal

Marchewka z kolendrą

Składniki:

3 marchewki
oliwa z oliwek
3 łyżki siekanych listków kolendry
2 szczypty soli

Sposób przygotowania:

Marchewki obrać, pokroić w plastry o grubości około pół centymetra i gotować w osolonej wodzie około 20 minut. Marchewka powinna być ugotowana na półtwardo. Odsączyć. Przełożyć do miseczki, posolić, polać oliwą i posypać kolendrą. Podawać na ciepło lub zimno.



POTRAWA
BEZGLUTENOWA



POTRAWA
BEZMLECZNA



POTRAWA
BEZ SOI



POTRAWA
BEZ JAJEK



POTRAWA
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA
BEZ KUKURYDZY



POTRAWA
BEZ TŁUSZCZY TRANS



POTRAWA
BEZ CUKRU



POTRAWA
BEZ CUKRU DODANEGO



POTRAWA
WEGETARIANSKA



POTRAWA
WEGANSKA



POTRAWA
BEZ DROZDZY