

## Dušená mrkev

---

asi 1 kg očištěné mrkve nakrájené nebo nastrouhané na silnější plátky, jemné hranolky nebo kostičky

1 oloupaná a na kostičky nakrájená středně velká cibule

2 polévkové lžíce oleje

1/4 l [zeleninového vývaru](/h-recepty-zobraz.php?soubor=Zeleninov%C3%BD+v%C3%BDvar)

Lžička kukuřičného (bramborového) škrobu

půl moka šálku vody

sůl, pepř

Cibulku zesklivatíme na oleji, přidáme mrkev a restujeme asi 5 minut. Pak zalijeme vývarem a zvolna dusíme cca 15 minut. Záleží, kdo jak má rád na skus nebo rozdušenou. Nakonec do mrkve vmícháme na zahuštění škrob rozmíchaný v trošce vody a za stálého míchání necháme provařit asi 3 minuty. Dochutíme solí a pepřem. Podáváme s rozpeky, vařenými brambory nebo třeba gnocchi.

Masojedlíkům bude tato mrkev chutnat s vypečeným vepřovým masem z konzervy, veganům třeba s [opečeným tofu](/h-recepty-zobraz.php?soubor=Tofu+vype%C4%8Den%C3%A1+slaninka).