

## www.SztukaKulinarna.pl

### Chałwa z marchwi

ilość porcji **20** czas **1 godzina 40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	marchew	
5	dkg	rodzynek	
8	szt	ziaren zielonego kardamonu	
20	dkg	cukier	
70	ml	mleko	
5	dkg	masło	
25	gram	łuskanych migdałów	
25	gram	orzechow pistacjowych	

Przepis Obraną marchew utrzeć na tarce o dużych oczkach. Przełożyć do rondla, zalać mlekiem, dodać cukier i gotować pod przykryciem na małym ogniu 1 godz., uważając, aby marchew nie przywierała do dna. W tym czasie utłuc w moździerzu (lub zmielić w młynku) ziarna kardamonu. Posiekać migdały i pistacje. Gdy marchew zaabsorbuje cały płyn, dodać rodzynek i masło oraz kardamon, wymieszać, gotować na bardzo małym ogniu jeszcze 20 min., często mieszając. Przełożyć chałwę do salaterki, wygładzić łyżką jej powierzchnię. Przybrać migdałami i pistacjami. Można podawać zarówno na gorąco, jak i schłodzone.

Składniki

500 g marchwi, 50 g rodzynek, 8 ziaren zielonego kardamonu, 200 g cukru, 7 dl mleka, 50 g masła, 25 g łuskanych migdałów, 25 g orzechow pistacjowych.