

## Marchewka smażona z ananasem

**DAGMARA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>marchewka</b>	80 dag
<b>ananas z puszki</b>	6 plastrów
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>sos sojowy</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>imbir świeży</b>	1 kawałek
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 szczypta
<b>natka pietruszki</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną marchewkę pokroić w cienkie plasterki, wrzucić do wrzątku i gotować 2 minut, odcedzić. Plastry ananasa wyjąć z zalewy i pokroić na małe kawałki. Na patelni rozgrzać masło i podsmażyć starty na tarce imbir, dodać marchewkę i smażyć 5-7 minut, cały czas mieszając. Wlać 2 łyżki gorącej wody, sos sojowy, dodać ananasa i smażyć jeszcze 5-6 minut. Doprawić solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat, posypać natką.