

Marchewka smażona z ananasem

DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

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