

Marchewkowe kokardki z wodorostami



BITEDELITE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

marchew	3-4 sztuki
sos sojowy	1 łyżka
cukie	1 łyżeczka
Sezam biały	
olej sezamowy	1/4 łyżki
wino ryżowe	1 (słodkie)
nori	1 płat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać marchewkę i pokroić na cieniutkie paseczki średniej długości.

Wymieszać ze sobą sos sojowy, cukier, i wino ryżowe.

Na patelni rozgrzać odrobinę oleju sezamowego, wrzucić marchewkę i smażyć chwilę na małym ogniu. Wlać przygotowaną mieszankę. Gotować chwilę.

Ugotowaną marchewkę podzielić na kilka porcji, każdą zawinąć paseczkiem wodorostu.

Ułożyć na talerzu po 3 porcje „marchewkowych kokardek”. Posypać sezamem.

Podawać z marynowanym imbirem i sosem sojowym.

Idealne jako zdrowa przekąska lub dodatek do sushi.