# Sałatka z marchwi i cebuli



**IWONA / ANKOOO94**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **40 dag marchwi** | |
| **4 dag masła** | |
| **łyżka cukru** | |
| **5 dag migdałów** | |
| **3 świerze gałązki tymianku** | |
| **sól, pieprz** | |
| **whisky** | 3 łyżki |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, umyć, pokroić w pierścienie.
Marchew obrać, umyć pokroić w talarki.
Migdały sparzyć, obrać, grubo posiekać.
Rozpuścić masło w rondelku, zeszklić na nim cebulę.
Dodać marchewkę, kilka łyżek ody, whisky, cukier, tymianek, sól pieprz.
Gotować na małym ogniu 15 minut. (marchew powinna być krucha nie rozgotowana)
Zdjąć z ognia, ostudzić, usunąć tymianek. Podawać posypane migdałami.