

Glazurowane marchewki



LENKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	50 dag
masło	4 łyżki
brązowy cukier	3 łyżki
miód	3 łyżka
imbir	1 łyżeczka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewki opłukać, oskrobać, przeciąć wzdłuż na pół, a następnie pokroić na 1,5-centymetrowe walki. Ugotować w małej ilości posolonej wody na półtwardo, osaczyć. Na patelni rozpuścić masło, dodać cukier i miód. Smażyć, mieszając. Kiedy składniki się połączą wsypa imbir, a po chwili wrzucić marchewki, nadal mieszając, smażyć ją, aż pokryje się brązową glazurą.