

Bukiecik obiadowy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

spore marchewki	2
łyżki soku z cytryny	1-2
łyżeczka cukru (połowa do sosu, reszta do gotowania)	1
łyżeczki soli	1/2
łyżka posiekanego koperku	1
szczypta soli i mielonego pieprzu	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bukiecik z wstążek marchewki i cukinii z dodatkiem koperkowego sosu może być ładnym akcentem przy zwykłym daniu obiadowym...

Marchewki umyć, oskrobać. Całe zalać 0,5l wrzątku z dodatkiem po pół łyżeczki soli i cukru, ugotować na pół-twardo, wyjąć. Cukinię opłukać, obieraczką do warzyw skrawać wzdłuż wstążki warzywa, razem ze skórą, blanszować 15s po wyjęciu marchewki. Lekko przestudzoną marchewkę też skrawać obieraczką na wstążki. Oliwę, sok z cytryny, po szczypcie soli i pieprzu, pół łyżeczki cukru i koperek - wszystko to wlać/wrzucić do małego słoiczka, zakręcić i energicznie wstrząsać przez kilkanaście sekund. Powstałym sosem zalać jeszcze ciepłe warzywa, delikatnie wymieszać, odstawić na 10min. Następnie ułożyć ładnie na talerzyku, zwijając w pierścienie, połączyć pozostałym na dnie sosem. Podawać jako dodatek do mięsa albo przystawkę.