

Korejská mrkev

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mletá sladká paprika 1 ks
- Mrkev 1 kg
- Rostlinný olej 1 dl
- Ocet 2 lžíce
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Česnek 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev nastrouháme na nudličky, osolíme, zalijeme octem a na 10 - 15 minut přikryjeme.

V hrnci rozpálíme olej. Do misky nasypeme sladkou papriku, přelijeme horkým olejem a necháme 1 - 2 minuty vychladnout.

Olejem s paprikou přelijeme mrkev, přidáme drcený česnek, sójovou omáčku a vše dobře promícháme.

Korejskou mrkev necháme odležet 24 hodin v chladničce.