

Glazované romanesco s mladou mrkvičkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Zmrazené Romanesco Bonuelle 200 g
- Zmrazená mrkev 200 g
- Cukr 60 g
- Máslo 20 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Rozmrazené romanesco a mrkvičku krátce orestujeme na másle, do kterého přidáme cukr a sůl. Podáváme jako teplou zeleninovou přílohu, předkrm nebo salát.