

# Mrkev na indický způsob

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- čerstvý zázvor 1 ks
- kari 1 lžice
- sůl 1 ks
- mrkev 600 g
- máslo 50 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Indie

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Mrkev očistíme a nakrájíme na hranolky. Čerstvý zázvor oloupeme a nakrájíme na tenké plátky.

Plech vymažeme máslem, poklademe na něj větší hranolky mrkve, rovnoměrně posypeme solí, kari, zázvorem a vločkami zbylého másla.

Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C, dokud hranolky nezezlátnou a nejsou křupavé, občas promícháváme.

Mrkev podáváme samostatně nebo jako přílohu. Vylepšit ji můžete přidáním bílého jogurtu s bylinkami a česnekem. Vynikající přílohou je vařená rýže nebo opečená bageta. Hotovou mrkev na indický způsob dozdobíme čerstvou petrželkou.