

Mrkev na indický způsob

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

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