

Jarní karotka na karamelu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malé karotky s natí 4 svazek
- Nasekaná hladkolistá petrželka 1 hrst
- Hnědý cukr 1 lžíce
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Drcené pistácie 1 lžíce
- Kousek másla 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- **Topinky**
- Chleba 8 plátků
- Pancetta (italská slanina) 8 plátků
- Tučný měkký tvaroh 8 lžíce
- Olivový olej 4 lžíce
- Čerstvě mletý pepř, sůl - dle chuti 1 špetka
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Karotky s přibližně 1 cm dlouhou natí vložíme na 5 minut do vroucí osolené vody, scedíme, propláchneme ledovou vodou a necháme odkapat. Poté je na rozehrátém olivovém oleji na pánvi

orestujeme. Postupně do nich přidáme máslo, balzamický ocet, hnědý cukr a za mírného míchání necháme zkaramelizovat. Dochutíme solí a pepřem, přimícháme pistácií a petrželku. V rozpálené pánvi rychle z obou stran opečeme plátky pancetty - kterou můžete bez obav nahradit dobrou anglickou slaninou - a odložíme je. Stejně tak plátky chleba. Potřeme je tvarohem vyšlehaným s olivovým olejem, solí a pepřem a poklademe opečenými plátky pancetty. Karotku rozdělíme na talíře a podáváme s dozlatova opečenými topinkami.