

# Mrkev v karamelu

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Qtule



## Suroviny

**Porce:** 4

- mladá mrkvička 700 g
- třtinový cukr 100 g
- máslo 3 lžíce
- sůl 2 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vložte očištěné mrkvičky do hrnce s vroucí vodou a vařte 5 minut. Mezitím na pánvi nechte rozpustit máslo s hnědým cukrem. Za stálého míchání vařte 5-10 minut, dokud se směs nezmění v hustou karamelovou omáčku. Pak do ní přidejte okapané uvařené mrkvičky a míchejte dokud nebudou všechny mrkve obalené v omáčce. Pomalu ještě 10 minut prohřívejte a dochuťte solí.