



Kandyzowana marchewka

 2 porcje

 15 minut

Składniki

- 300 g marchewki, pokrojonej w plastry
- 20 g miodu
- 30 g masła
- 20 g octu jabłkowego
- 1/4 łyżeczki soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu
- 1/8 łyżeczki pietruszki

Przygotowanie

1

Zamocuj mieszadło saute w kielichu do gotowania.

2

Umieść 300 g marchewek, 30 g masła oraz 20 ml octu jabłkowego. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Smaż saute.

4

Dodaj 20 g miodu, 1/4 łyżeczki soli oraz 1/8 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Smaż saute.

6

Całość przełóż na talerz, posyp posiekaną pietruszką. Gotowe do podania! Smacznego!