Домашняя морковь "По-корейски"



Что нужно:

- морковь 500 г;
- чеснок 5 зубчиков;
- перец, соль, карри по вкусу;
- сахар 1 ч. л.;
- уксус столовый 1 ст. л.;
- раст. масло 50 мл.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

- 1. Подготавливаем наши ингредиенты.
- 2. Натираем морковь на тёрке для корейской моркови.
- 3. Обжариваем истолчённый чеснок на нашем растительном масле до лёгкой румяности.
- 4. В морковь добавляем карри, соль, перец (его не жалеем) и сахар. Перемешиваем.
- 5. Добавляем в морковь наш чесночок.
- 6. Вливаем уксус.
- 7. Снова слегка посыпаем карри, солью и перцем. Тщательно перемешиваем.