Marchew z papryką do obiadu

paulina2157

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- marchew - 3 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- ocet balsamiczny - 3 łyżka
- miód - 4 łyżka
- masło - 2 łyżka
- mąka - 1 łyżeczka
- sałata lodowa - 1/2 szt.
- natka pietruszki - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew obrać, pokroić w słupki tej samej wielkości, w paski pokroić paprykę. Ocet i miód wymieszać.

Paprykę z marchewką poddusić na maśle, zalać 0,5 szklanki wody i dusić na małym ogniu, aż woda odparuje.

Dodać ocet wymieszany z miodem, gotować 3-4 minuty na małym ogniu mieszając, dodać pod koniec mąkę i wymieszać. Doprawić do smaku solą.

Sałatę lodową pokroić w kostkę. Na sałatę wyłożyć ciepłą marchew z papryką, posypać posiekaną natką.