





## Marchew zapiekana z cebulą w sosie kminkowym

 Na widelcu

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

marchew - 1 szt.

cebula czerwona - 1/2 szt.

oliwa z oliwek - 4 łyżka

kminek - 1 łyżeczka

pieprz - do smaku

sól - do smaku

czosnek granulowany - 1/2 łyżeczka

skórka z cytryny - 1/4 szt.

sok z cytryny - 1/2 szt.

### Dodatkowe info:

Przepis z kuchni holenderskiej.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Marchew kroję w cienkie plastry i wykładam nią blachę. Cebulę kroję w "kółeczka", rozkładam na pojedyncze pasma, układam na marchwi.

**KROK 2:** Przygotowuję sos. Mieszam oliwę z pieprzem, solą, kminkiem, czosnkiem, skórką z 1/4 cytryny oraz sokiem z 1/2 cytryny.

**KROK 3:** Polewam sosem marchew stając się by każdy kawałek był nim zamoczony. Całość posypuje dodatkowo kminkiem. Zapiekam w piekarniku w temp. 180 stopni przez 15 minut. Podaję z daniem głównym.