



Glazované mladé karotky

Ingredience

- 1 kg mladá karotka
- 40 g máslo
- 6 stroužky česnek
- 50 g cukr
- 6 lžíce šťáva z pomeranče
- 1 snítka tymián
- 2 kapky MAGGI Tekuté koření

Postup

1. Očistěte karotky. Na velké pánvi rozpustěte na středním ohni máslo a vložte do něj oloupaný česnek a karotky. Přidejte cukr (nejlépe hnědý), šťávu z 1 pomeranče, lístky čerstvého tymiánu. Ochuťte MAGGI Tekutým kořením.
2. Vařte pod pokličkou na malém/středním ohni asi 15–20 minut, dokud karotky nezměkknou
3. Sejměte pokličku a omáčku svařte na větším ohni asi 5 minut, až se karotky zkaramelizují.
4. Podle potřeby okořeňte. Můžete podávat s koriandrovou nebo petrželovou natí.

🕒 36 Měně

⊕ 4

Sacharidy	41.13 G
Energie	244.59 kcal
Tuky	9.1 G
Protein	3.1 G