

Морковь по-корейски

Автор: ИоаКим



Состав

морковь - 500 г,
лук репчатый - 1 шт,
чеснок - 2-3 зубчика,
растительное масло - 50-60 мл,
уксус 9% - 1,5-2 столовых ложки,
кориандр - 1/4 чайной ложки,
красный острый молотый перец,
черный молотый перец,
сахар - щепотка,
соль

Приготовление:

Морковь вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой (или натереть на терке для корейской моркови).

Чеснок очистить и мелко порубить или пропустить через чесночный пресс.

Кориандр положить на разделочную доску, прижать плоской стороной широкого ножа и раздавить.

Морковь посыпать кориандром, красным и черным молотым перцем (вместо этих специй можно взять покупную смесь специй для корейской моркови), солью, сахаром, добавить чеснок.

Луковицу почистить и мелко нарезать.

На сковороде хорошо разогреть растительное масло, выложить лук и жарить, пока лук не станет зажаристо-коричневым.

Лук удалить из сковороды при помощи специальной ложки с отверстиями (масло должно остаться в сковороде) и выбросить.

Горячим маслом полить морковь с чесноком и специями и хорошо перемешать.

Добавить в морковь уксус и перемешать.

Морковь хорошо охладить в холодильнике.