

Marokańska sałatka z marchwi

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna sałatka.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 25 dag startej marchewki -
- rozgnieciony zoabek czosnku -
- 3 łyżki oleju z orzechow laskowych lub ziemnych -
- sol -
- 3 łyżki soku z cytryny -
- 1/2 łyżeczki cynamonu -
- 15 dag jogurtu -

Etapy przyrządzania:

1. Marchewkę i czosnek mieszamy w garnuszku z olejem i podgrzewamy na małym ogniu, ciągle mieszając, aż zmięknie (ok. 10 minut). Uważać, aby nie przypalić. Przyprawić solą, cynamonem i sokiem z cytryny, dusimy 5 minut, studzimy. Podajemy z jogurtem.

