Домашняя морковь "По-корейски"

Что нужно:

- морковь - 500 г;
- чеснок - 5 зубчиков;
- перец, соль, карри - по вкусу;
- сахар - 1 ч. л.;
- уксус столовый - 1 ст. л.;
- раст. масло - 50 мл.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Натираем морковь на тёрке для корейской моркови.
3. Обжариваем истолчённый чеснок на нашем растительном масле до лёгкой румяности.
4. В морковь добавляем карри, соль, перец (его не жалеем) и сахар. Перемешиваем.
5. Добавляем в морковь наш чесночок.
6. Вливаем уксус.
7. Снова слегка посыпаем карри, солью и перцем. Тщательно перемешиваем.