

Marinovaná mrkev po francouzsku

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

500 g mrkve

2 lžíce) - vinný ocet (asi

1 lžíce jemně nasekané petrželky

200 ml vody

sůl

pepř

1 lžička cukru

100 ml bílého vína

bobkový list

1-2 lžičky hořčice (nejlépe dijonské)

tymián

1-2 stroužky česneku

8 lžic olivového oleje

Postup

Smícháme veškeré suroviny na marinádu, tzn. vše mimo mrkve a hořčice. Uvedeme k varu, přidáme podélně rozčtvrcené mrkve a uvaříme je téměř doměkka, nebo lépe řečeno dokřupava.

Mrkev vyjmeme, naservírujeme na talíře a do horké marinády vmícháme hořčici. Ochutnáme a dochutíme.

Marinádou přelijeme mrkev a podáváme buď teplé anebo studené, dobře vychlazené.