

Marchewki

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

Pyszne marchewki w syropie z pomarańczy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- woda -
- cukier - 2 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)
- sok z pomarańczy - 3 szt.
- długie proste marchewki - 1 kg

Etapy przyrządzania:

1. Marchewki obieramy, myjemy i - jeśli są to długie marchewki - kroimy na połowy, lub na 3 części. Wkładamy je do garnka z wrzącą osoloną wodą i gotujemy na średnim ogniu przez ok. 10-12 minut. Wystawiamy z wody i przekładamy do rondelka (najlepiej teflonowego). Zalewamy sokiem z pomarańczy oraz dodajemy cukier. Gotujemy na małym ogniu aż z soku i cukru zrobi się gęsty syrop, który pokryje marchewki. Należy cały czas mieszać lub potrząsać rondelkiem. Podawać na ciepło.

