Glazovaná karotka

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

500 g	mladá karotka (mohou být i mražené baby karotky)
50 g	máslo
1 lžíce	cukr
2 lžíce	bílé víno
	sůl
	citronová šťáva
	několik čerstvých bylinek (např. tymián, hladkolistá zelená petržel apod.)

Postup přípravy

Karotky dáme do vody (vody má být tolik, aby byly přesně zakryté) a přidáme k nim máslo, cukr a bílé víno. Přivedeme k varu a za občasného míchání necháme povařit asi 10 minut. Voda se za tu dobu odpaří a na karotkách zůstane vrstva máslového karamelu. Na závěr dochutíme solí, citronovou šťávou a posypeme nasekanými bylinkami. Glazované karotky podáváme například k pečenému masu a bramborové kaši.

Poznámka: *Víte, co je to glazování? Je to vlastně potírání povrchu některých potravin tekutinou, která má za účel dodat jim lesklý vzhled. Obvykle se potírá vajíčkem, mlékem nebo medem.*