Pečená mrkev s medem a římským kmínem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

600 g	mrkev
2 lžíce	olivový olej
1 lžíce	med
1 lžička	římský kmín
1 lžíce	citronová šťáva
1/2 lžičky	sůl
špetka	čerstvě mletý pepř
	čerstvá petrželka na ozdobu



Postup přípravy

Mrkev očistíme, oloupeme a podle velikosti podélně rozpůlíme nebo nakrájíme na silnější hranolky. V míse smícháme olivový olej, med, římský kmín, sůl a čerstvě mletý pepř, přidáme mrkev a důkladně promícháme, aby se ze všech stran obalila. Rozložíme ji v jedné vrstvě na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě předehřáté na 200 °C přibližně 25–35 minut, dokud mrkev nezměkne a na okrajích lehce nezkaramelizuje. Během pečení ji jednou obrátíme. Hotovou mrkev pokapeme citronovou šťávou, posypeme nasekanou čerstvou petrželkou a podáváme ještě teplou.