

Hovězí maso s karamelizovanou mrkví



INGREDIENCE

hovězího předního masa
sůl
mrkev
lžička citronové šťávy
máslo
třtinový cukr
pepř

Postup

Hovězí maso dejte do papíňáku, zalijte vodou, osolte a vařte ho asi 30 minut doměkka, mimo papíňák to bude trvat něco přes hodinu, záleží na typu mas.

Mrkev očistěte a nakrájejte na nudličky. Na pánvi rozpusťte máslo a mrkev na něm opékejte asi 5 minut, pak ji zasypte třtinovým cukrem, který nechte zkaramelizovat, a opékejte ji ještě asi 5 minut, dokud není skoro měkká, ale stále křupavá – prostě na skus. Pak mrkev zakápněte citronovou šťávou, dochuťte čerstvě mletým pepřem, případně i špetkou soli, a je hotovo.