

Тушкована морква із тим'яном

Цю страву можна приготувати у будь-яку пору року і з будь-якої нагоди, адже вона може бути як доповненням до основної страви, так і чудовою легкою вечерею.

- 1 пучок молоді моркви (500 г)
- 1 великий апельсин
- 80 г вершкового масла
- 4-5 гілок свіжого тим'яну чи щіпка сухого
- сіль, перець (за бажанням)

Моркву добре помити, обрізати гичку, за бажанням можна залишити зеленини на 1-2 см для краси, також обрізати хвостики. Не потрібно чистити моркву, оскільки вона молода. Розрізати навпіл по довжині.

Покласти у сковорідку, вичавити сік з апельсина (це класична добавка до моркви) і поставити на середній вогонь. Додати масло і, накривши кришкою, тушувати до готовності 20 хв. У кінці додати тим'ян, сіль, перець і, відкривши, протушувати ще декілька хвилин, щоб випарувався сік і закарामелізувався соус.

Подавати моркву, поливши соусом.

