

Морковь по-корейски

Вам понадобится

Морковь	500 г
Чеснок	5 зубчиков
Уксус 9%	20 г
Сахар	15 г
Кориандр молотый	1 г
Молотый красный перец	0,5 г
Кунжутное масло	45 г
Соль	по вкусу

Приготовление

- 1 Установить на мясорубку блок овощерезки с насадкой для мелкой терки. Морковь очистить и натереть соломкой в отдельную емкость. Влить туда уксус, перемешать, накрыть пищевой пленкой и оставить на 1 час при комнатной температуре.
- 2 Добавить к моркови соль, сахар, перец и кориандр, тщательно перемешать. Измельчить чеснок и добавить в салат.
- 3 В глубокой сковороде разогреть почти до кипения кунжутное масло. Залить им морковь и перемешать вилкой. Немного остудить, переложить в контейнер с герметичной крышкой и убрать на 6-12 часов в холодильник.