

Морковь по-корейски



На 100 грамм:
Калорийность: **98.24 ккал.**
Белки: **1.24 г.**
Жиры: **7.32 г.**
Углеводы: **6.99 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/morkov-po-korejski/>

Ингредиенты:

- 1кг. моркови
- 3-4 зубчика чеснока
- 2 лука
- 2-3 столовые ложки уксуса (3%)
- 5 столовых ложек растительного масла
- соль, красный молотый перец по вкусу

Приготовление:

Морковь помыть, очистить, нашинковать тонкой соломкой, круто посолить и дать настояться 10-15 мин. Затем слегка промыть, положить в эмалированную посуду, поперчить, добавить уксус.

Растолочь чеснок.

Репчатый лук мелко нарезать, поджарить на растительном масле до золотистого цвета и остудить.

Чеснок и лук положить в морковь и тщательно перемешать.

Положить салат в банку с завинчивающейся крышкой и поставить в холодильник на несколько часов.