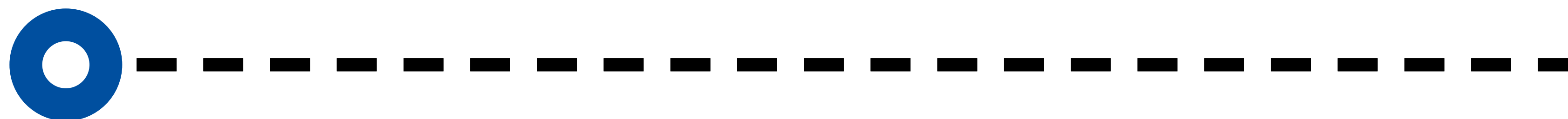


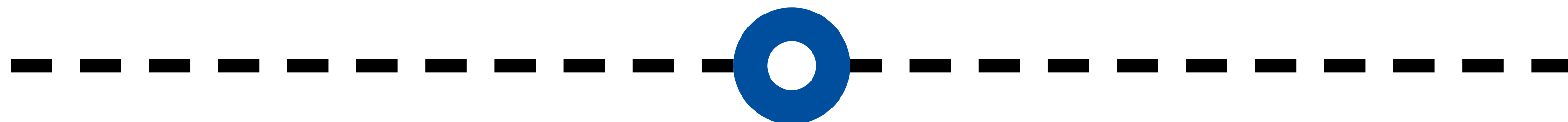
Przepis autorstwa  
*Alony Synianskiej*

# Marchewka po koreańsku



# Składniki

1 kg marchewki  
około 6 łyżek octu jabłkowego  
100 ml oleju  
0,5–1,5 łyżeczki soli  
1–2 łyżki cukru  
pieprz czarny mielony  
0,5–1 główki czosnku



# Przygotowanie

**Marchewkę zetrzeć na tarce w wąskie paseczki. Czosnek wycisnąć na wyciskarce lub drobno pokroić. W rondelku podgrzać olej. Do dużej miski po kolei dodać marchewkę, ocet, sól, cukier, pieprz i na górę czosnek. Polewamy czosnek gorącym olejem. Na koniec wszystko wymieszać i zostawić na parę godzin, żeby wszystkie smaki się połączyły.**

