

Морковь по-корейски



Ингредиенты

3 ст. л. растительного рафинированного масла,
2 луковицы,
2 ст. л. "Приправы для корейской моркови" (в нее входит черный и красный острый перец, кориандр, паприка, чеснок, соль, сахар и глутамат натрия)
уксус – 2 ст. л.
500 г моркови,
1 ст. л. соли

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Морковь, желательно крупную и сочную, вымыть, отрезать кончики и очистить от кожуры. С помощью ножа для очистки овощей или небольшого острого ножа разрезать каждую морковку на пластины.
2. Получившиеся пластины нарезать длинной соломкой квадратного сечения. Морковь можно натереть на специальной терке для овощей по-корейски, продающейся на продовольственных рынках. Подойдет и бернеровская терка, хотя с ее помощью морковь получается тоньше. Впрочем, способ нарезки моркови на вкус блюда не влияет.
3. Нарезанную морковь переложить в глубокую миску, присыпать солью и перемешать так, чтобы соль равномерно распределилась по всей моркови. Отставить на 10-15 мин., чтобы морковь дала сок.
4. Тем временем подготовить остальные ингредиенты. Лук очистить и нарезать кольцами. В сковороде раскалить растительное масло (обязательно рафинированное) и обжаривать в

нем лук в течение 3 мин. Удалить лук шумовкой – он больше не потребуется.

5. Морковь отжать, добавить уксус и «Приправу для корейской моркови». Перемешать и сложить горкой. Залить горячим маслом, в котором обжаривался лук. Еще раз перемешать и дать настояться в прохладном месте 4-5 ч.