

# Mrkvový perkelt

Stanislava Tokárová

## Ingrediencie

- 500 g mrkvy
- 2 stružky cesnaku
- 2 cibule
- tvrdý syr na posypanie
- sójová omáčka
- 3 dl vody
- na dochutenie: soľ, mletý kmín, čierne mleté korenie
- rastlinný olej

## Postup:

1. Cibuľu olúpeme a nakrájame na prúžky, mrkvu očistíme a nakrájame na tenké kolíčky.
2. Na panvici rozohrejeme olej, usmažíme cibuľku.
3. Pridáme mrkvu a chvíľu spolu restujeme
4. Ochutíme korením, pridáme sójovú omáčku (niekoľko polievkových lyžíc podľa chuti a množstva mrkvy)
5. Podležeme vodou a dusíme pokiaľ nebude mrkva mäkká. Cca 10-15 min
6. Na záver posypeme nastrúhaným syrom.