Коктусы из моркови

Очистите молодую морковь и разрежьте пополам, если она слишком длинная. Положите ее в кастрюлю с кипящей водой и варите на слабом огне 5 минут. Слейте воду, промойте проточной холодной водой, остудив до такого состояния, при котором ее можно взять в руки.

Используя резак для чистки цитрусовых, нарежьте по всей длине продольные желобки. Заострите ножом один конец морковки наподобие карандаша. Возьмите маленький острый ножик и, держа морковку острым концом вниз, тонко срежьте спиралькой слой мякоти морковки у её «острия». После трех витков спиральки обрежьте ее и начните новую спиральку.

Разверните спиральку таким образом, чтобы она была похожа на три цветка. Положите в воду, чтобы она не подсохла раньше времени.

Украшайте подобными «цветами кактуса» салаты, мясные блюда и морковный пудинг.