

Морковь «А ля Виши» (французская кухня)

600 г моркови, 50 г сливочного масла, 100 г воды, 2 чайные ложки сахара, петрушка, щепотка соды, соль.

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками и положить в кастрюлю. Добавить сливочное масло, сахар, соль, соду, воду и закрыть крышкой. Довести до кипения и варить на слабом огне.

Через 30 минут варки каждые следующие 10 минут содержимое кастрюли перемешивать. Жидкость должна полностью увариться.

Подавать морковь к столу с мелко нарезанной зеленью петрушки.