

براق کردن هویج به روش کلاسیک

هویج‌های براق شده را می‌توانید برای تزئین مرغ، دور ظرف چیده و یا به عنوان مخلفات و یا پیش غذا برای انواع غذاها استفاده کنید.



هویج‌های براق شده را می‌توانید برای تزئین مرغ، دور ظرف چیده و یا به عنوان مخلفات و یا پیش غذا برای انواع غذاها استفاده کنید.

مواد لازم برای 4 نفر به عنوان پیش غذا:

هویج پوست کنده: نیم کیلو
کره بدون نمک یا مارگارین: 3-2 قاشق غذاخوری
نمک: یک قاشق چای‌خوری
آب مرغ: یک سوم پیمانه
شکر: یک قاشق غذاخوری سرپیر

طرز تهیه

&8226#; هویج‌ها را به صورت اریب، مطابق شکل برش دهید. سعی کنید تا حد امکان هویج‌ها را یکسان برش دهید تا به طور یکنواخت بپزند.

&8226#; کره را درون تابه‌ای روی حرارت متوسط ذوب کرده و هویج‌ها را درون آن ریخته هم بزنید، سپس حرارت را کم کنید.

&8226#; روی هویج‌ها نمک ریخته و هم بزنید و 4-3 دقیقه آن‌ها را سرخ کنید.

&8226#; شکر را اضافه کرده و مجدد هم بزنید.

&8226#; در مرحله آخر، آب مرغ را اضافه کرده، درب ظرف را گذاشته و تا حدود 3 دقیقه دیگر آن‌ها را بپزید.

&8226#; درب ظرف را برداشته، هویج‌ها را هم بزنید و صبر کنید تا اکثر آب درون ظرف بخار شود.

&8226#; ظرف را از روی اجاق برداشته و آن را بچشید و در صورت لزوم نمک و یا شکر بیشتر به آن اضافه کنید.