

# Mrkvová halva - indický pokrm

(Recept od vás – Děkujeme!)

**Doba přípravy:** cca 90 minut

**Porce:** 2

**Ingredience:**

- 1l mléka Milknatur®
- 4 hrnky nahrubo nastrouhané mrkve
- cukr 1 až 2 lžíce (dle sladkosti mrkve)
- směs ořechů (pistácie, mandle, lískové, kešu)
- malou hrst rozinek
- lžička mletého kardamonu
- lžíce ghí (přepuštěné máslo) nebo máslo



**Příprava:** Mléko přivedeme opatrně k varu a vaříme až do zredukování tekutiny na 20 až 30 procent (měl by zůstat asi hrnek).

Zahřejeme ghí nebo máslo a na něm orestujeme ořechy. Pak přidáme mrkev. Chvilí restujeme a pak přelijeme zredukovaným mlékem. K tomu ještě přidáme cukr a rozinky. Za občasného míchání dusíme do vstřebání mléka a změknutí mrkve. Konečnou konzistencí by neměla být rozvařená mrkev. Měly by být vidět nastrouhané kousky mrkve a na dně tuk. Po odstavení vmícháme kardamom a podáváme při pokojové teplotě.

**TIP:** Sladký pokrm se podává posypaný drcenými praženými ořechy.