

## Glazed Carrots

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](https://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes 4 Servings**    **Total Time:** 5 minutes

### **Ingredients:**

2 14.5oz cans Sliced Carrots, drained

2 tablespoons butter

2 tablespoons brown sugar

1/2 tsp cinnamon

1/8 tsp salt



Drain the sliced carrots and set aside.

In a large skillet combine the butter, brown sugar, cinnamon and salt over medium heat. Stir until mixture is combined and slightly bubbling. Add in the carrots and stir to coat, cooking an additional 2 to 3 minutes.

Serve warm and enjoy!



*Adapted from: <https://iwashyoudry.com/5-minute-brown-sugar-glazed-carrots/>*

*For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.*

## Zanahorias Glaseadas

Para obtener más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](https://slofoodbank.org/nutrition)

**Rinde 4 porciones**    **Tiempo total:** 5 minutos

### **Ingredientes:**

2 latas de 14.5 oz de zanahorias en rodajas, escurridas

2 cucharadas de mantequilla

2 cucharadas de azúcar morena

1/2 cucharadita de canela

1/8 cucharadita de sal



Escurre las zanahorias en rodajas y reserva.

En una sartén grande combine la mantequilla, el azúcar morena, la canela y la sal a fuego medio. Revuelva hasta que la mezcla se combine y burbujee ligeramente. Agregue las zanahorias y revuelva para cubrir, cocinando de 2 a 3 minutos adicionales.

¡Sirve caliente y disfruta!



Adaptado de: <https://iwashyoudry.com/5-minute-brown-sugar-glazed-carrots/>

*Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664.*