



przepisy.pl

Bezmięsne danie z dyni i curry

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- dynia - 600 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- czerwona papryka - 2 sztuki
- ciecierzycyca w puszce - 1 sztuka
- groszek cukrowy - 200 gramów
- cebula dymka - 100 gramów
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- mąka - 1 łyżka
- śmietana - 5 łyżek
- sok z cytryny - 1 łyżka
- curry - 1 łyżka
- olej do smażenia - 5 łyżek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. cebulę i czosnek drobno posiekaj. Wraz z curry przesmaż w garnku na rozgrzanym oleju. Całość duś 10 minut.
2. Oczyszczoną dynię pokrój w drobną kostkę, dodaj do garnka i duś kolejne 10 minut.
3. Rosół z kury Knorr rozprowadź w 0,5 lt wrzątku i zalej dynię.
4. Paprykę pokrój w kostkę i z odsączoną ciecierzycą, groszkiem cukrowym dodaj do garnka i gotuj 10 minut.
5. Śmietaną dokładnie wymieszaj z curry i wlej do garnka. Całość zagotuj. Na koniec dopraw sokiem z cytryny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl