



Curry z pomidorów

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- olej - 5 łyżek
- kminek - 0.5 łyżeczek
- jajka - 3 sztuki
- kmin - 0.5 łyżeczek
- kolendra mielona - 0.5 łyżeczek
- kolendra
- imbir - 1 łyżeczka
- pomidory z puszki - 400 gramów
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- sok z cytryny - 2 łyżki
- chilli - 1 łyżeczka
- gorczyca - 0.5 łyżeczek
- ziarna kozieradki - 0.5 łyżeczek
- nasiona cebuli - 0.5 łyżeczek
- suszona czerwona papryczka chilli - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo.
2. Włóż pomidory do dużego naczynia. Dodaj imbir, czosnek, chilli, sól, kolendrę, kminek i dobrze wymieszaj.
3. W garnku rozgrzej olej. Wsyp nasiona cebuli, gorczycy, kozieradki białego kminku oraz papryczki chilli i smaż przez minutę, ciągle mieszając. Zdejmij z ognia.
4. Następnie dodaj do tego pomidory z przyprawami, ustaw ponownie na ogniu i smaż przez 3 minuty, ciągle mieszając.
5. Zmniejsz ogień i smaż jeszcze przez 10 minut, czasami mieszając. Skrop wszystko sokiem z cytryny.
6. Obierz jajka, pokrój w ćwiartki. Ułóż je na wierzchu pomidorów. Udekoruj kozieradką.

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