



Rajma

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- olej
- pomidory - 1 opakowanie
- sól
- papryczka chilli - 3 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- imbir - 2 łyżki
- kurkuma - 1 łyżeczka
- czerwona fasola puszka - 1 opakowanie
- gram masła - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj warzywa i wrzuć na rozgrzany olej. Duś przez 15 minut.
2. Kiedy w garneczku zrobi się jednolita masa dodaj fasolę, gram masala, sól i kurkumę. Wymieszaj.
3. Ziemniaki pokrój w kostkę i ugotuj. Podpiecz na patelni.
4. Gotowe polej sosem.

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