



Sakiewki z warzywami curry

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mleko - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 1.5 szklanek
- woda mineralna - 0.2 szklanek
- olej - 30 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- tłuszcz do smażenia
- Curry Knorr** - 2 łyżeczki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

nadzienie

- ziemniaki - 4 sztuki
- cebula biała - 1 sztuka
- marchewka z groszkiem - 1 opakowanie
- pieczarki - 100 gramów
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 0.5 łyżek
- świeża kolendra - 1 pęczek
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 20 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach, wystudź, obierz, a następnie pokrój w kostkę 0,5x0,5 centymetra.
2. Przygotuj ciasto na naleśniki: mleko, jajka, mąkę, wodę, olej oraz curry połącz razem i mieszaj do momentu powstania jednolitego, gładkiego ciasta. Następnie smaż naleśniki.
3. Cebulę pokrój w kostkę, pieczarki w ósemki. Na rozgrzanej oliwie przesmaż pieczarki i cebulę, następnie dodaj marchewkę z groszkiem, pokrojone ziemniaki, oprósź curry i dodaj kumin.
4. Rozkruszoną mini kostką Knorr dopraw farsz, a jeśli zajdzie taka potrzeba – solą i pieprzem. Na końcu dodaj pokrojoną kolendrę i wymieszaj.
5. Na środek każdego z naleśników nałóż łyżkę farszu, a następnie uformuj sakiewkę i zwiąż sparzonym we wrzącej wodzie szczypiorem. Podawaj na ciepło z mieszaną sałatą z sosem czosnkowym przygotowanym na bazie jogurtu naturalnego.

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