



Cieciorka po indyjsku

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cieciorka gotowana lub z puszki - 400 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 3 sztuki
- tłuszcz do smażenia - 100 gramów
- cebule - 3 sztuki
- pomidory - 3 sztuki
- Gorczyca z Kanady Knorr** - 1 łyżeczka
- mielona kolendra - 1 łyżeczka
- Kurkuma z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- nasiona kminu rzymskiego - 2 łyżeczki
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- woda - 350 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój obrane ziemniaki w grubą kostkę, cebule w cienkie plastry, pomidory w kostkę razem z skórą i nasionami.
2. Rozgrzej na patelni tłuszcz i dodaj przyprawy: gorczycę, kmin rzymski, kolendrę i kurkumę.
3. Gdy nasiona zbrązowieją, dorzuć cebule, chilli i smaż do momentu, aż cebula będzie szklista, po czym dodaj ziemniaki. Wlej 200 mililitrów wody.
4. Gotuj pod przykryciem, gdy ziemniaki zrobią się miękkie, dodaj ugotowaną cieciorkę oraz pomidory.
5. Rozprowadź Fix Spaghetti Napoli Knorr w 150 mililitrach wody, dodaj do potrawy. Gotuj do momentu, gdy składniki staną się jednolitą masą. Przed podaniem możesz dodać kilka łyżek jogurtu naturalnego.

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