





przepisy.pl

Curry pomidorowo – ziemniaczane

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 3 sztuki
- olej
- czerwona cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 łyżeczka
- mleko kokosowe - 400 mililitrów
- kardamon - 1 łyżeczka
- goździki - 3 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- imbir - 1 łyżeczka
- pomidory z puszki - 4 sztuki
- laska cynamonu - 1 sztuka
- curry - 5 sztuk
- ryż - 1 szklanka
- chilli - 0.5 łyżeczek
- gorczyca - 0.5 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i ugotuj. Pokrój w kostkę.
2. W oddzielnym garnku ugotuj ryż wg przepisu na opakowaniu. Do wody dodaj trochę mleka kokosowego, kilka goździków i strączki kardamonu.
3. Cebulę pokrój w plastry i podsmaż. Dodaj soczewicę.
4. Następnie zgnieć czosnek, wymieszaj z imbirem, chilli, dodaj do cebuli wymieszaj.
5. Następnie dodaj pomidory i sól.
6. Smaż kilka chwil, dodaj ziemniaki i przyprawy. Smaż przez 5 minut.
7. Na koniec wlej mleko kokosowe, doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia Podaj z ryżem.

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