



Curry z bakłażana

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- bakłażany - 6 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr**
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr**
- żółta papryka - 1 sztuka
- zielona papryczka chilli - 1 sztuka
- czerwona papryczka chilli - 1 sztuka
- wiórki kokosowe - 2 łyżki
- ziarna sezamu - 1 łyżeczka
- ziarna kolendry - 1 łyżka
- Gorczyca z Kanady Knorr** - 0.25 łyżeczek
- Kurkuma z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- brązowy cukier - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- olej roślinny - 3 łyżki
- olej
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój bakłażany wzdłuż w ćwiartki i obsmaż na oleju, aż będą jasnobrązowe. Odsącz je z tłuszczu i odstaw.
2. Papryczki chilli pokrój w paski. Na patelni rozgrzej łyżkę oleju, podsmaż ziarna kolendry i papryczki chili. Dodaj kurkumę, wiórki kokosowe, a następnie mini kostki Knorr.
3. Ziarna sezamu upraż na blasze i roznieć na proszek. Dodaj podsmażone wcześniej chilli z wiórkami. Rozgnieć wszystko w moździerzu na drobno.
4. Rozgniecioną masę przesyp do garnka i zalej 300 mililitrami wody. Zagotuj. Paprykę pokrój w plastry.
5. Dodaj bakłażany i pokrojoną w plastry paprykę. Gotuj pod przykryciem przez 5 minut, a następnie wsyp cukier i gotuj kolejne 10 minut na małym ogniu, aż zgęstnieje.
6. Na patelni rozgrzej masło. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa. Smaż ziarna gorczycy, aż zaczną pękać. Danie podawaj na ciepło, polane masłem ze smażoną gorzycą.

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