



przepisy.pl

Curry z jagnięciną



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jagnięca łopatka - 500 gramów
- Fix Gulasz węgierski Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 1 litr
- czerwona cebula - 2 sztuki
- ziemniaki - 4 sztuki
- zielony groszek mrożony - 0.5 szklanek
- Curry Knorr** - 1 łyżeczka
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- anyż - 1 sztuka
- olej - 100 mililitrów
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę o boku 2 cm. Ziemniaki podobnie, a cebulę w piórka.
2. Mięso i cebulę podsmaż na patelni. Gdy nabiorą rumianych kolorów, dodaj przyprawy: curry, kumin, paprykę i anyż. Smaż całość kilka minut.
3. Teraz wlej litr wody i dodaj zawartość opakowania Fix Knorr.
4. Dodaj ziemniaki i duś wszystko ok. 20 minut, aż składniki zrobią się miękkie, a sos zgęstnieje.
5. Pod sam koniec gotowania dodaj zielony groszek. Curry z jagnięciny możesz podawać samodzielnie lub np. z ryżem

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