



przepisy.pl

Curry z kalafiora i ziemniaków



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- olej roślinny - 40 gramów
- cebula - 100 gramów
- imbir - 20 gramów
- czosnek - 15 gramów
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 5 gramów
- Kurkuma z Indii Knorr** - 2 gramy
- Curry Knorr** - 5 gramów
- pomidory w puszcze - 1 opakowanie
- kalafior - 300 gramów
- ziemniaki - 200 gramów
- zielona papryczka chilli - 10 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- indyjski chleb naan - 4 sztuki
- jogurt naturalny - 150 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej olej w dużym garnku i smaż przez 5 minut pokrojoną cebulę. Następnie dodaj przyprawy: starty imbir, posiekany czosnek, kurkumę, kminek i curry. Smaż jeszcze jedną minutę.
2. Kalafior podziel na mniejsze różyczki, ziemniaka pokrój na mniejsze kawałki. Chili przekrój wzdłuż na pół i pozbądź się pestek.
3. Wlej na patelnię pomidory z puszki i 200 ml wody, następnie dodaj Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr.
4. Dodaj ziemniaki, kalafior i chili. Duś pod przykrywką ok. 10-12 minut, mieszając od czasu do czasu.
5. Kiedy warzywa będą miękkie usuń chili i dodaj sok z cytryny. Podawaj z jogurtem i listkami świeżej kolendry.

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