



przepisy.pl

Curry ze smażonej dyni i ziemniaków



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia - 400 gramów
- ziemniaki - 300 gramów
- mleko kokosowe - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- papryczka chili - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- Kurkuma z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- kolendra mielona - 1 łyżeczka
- papryka - 1 łyżeczka
- cytryna - 1 sztuka
- olej - 0.5 szklanek
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- cynamon - 1 sztuka
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Obraną dynię i ziemniaki pokrój w kostkę o boku 1,5 cm. Czosnek, cebulę i papryczkę chili posiekaj.
2. Na oleju podsmaż czosnek, cebulę i chili. Gdy się lekko zrumienią, dodaj ziemniaki.
3. Teraz wsyp wszystkie przyprawy i całość smaż 2-3 minuty.
4. Dodaj kostkę z dyni i smaż kolejne 2 minuty.
5. Po tym czasie wlej mleko kokosowe.
6. Dodaj Esencję do sosu pieczeniowego jasnego i całość duś, aż składniki zmiękną i sos dobrze zgęstnieje. Podawaj posypane świeżo posiekaną kolendrą i skropione sokiem z cytryny.

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