



przepisy.pl

# Curry z warzyw z Nigelli

 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- mini kolby kukurydzy - 125 gramów
- sól
- natka kolendry - 2 łyżki
- groszek cukrowy - 150 gramów
- pasta z tamaryndowca - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżeczka
- mleko kokosowe - 400 mililitrów
- rosół na włośczyźnie - 600 mililitrów
- imbir - 1 łyżeczka
- kurkuma - 1 łyżeczka
- kolendra - 1 łyżeczka
- kumin - 1 łyżeczka
- chilli - 0.2 łyżeczek
- zielona papryczka chilli - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- kalafior - 350 gramów
- brokuł - 350 gramów
- zielona fasolka szparagowa - 100 gramów
- oliwa - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Posiekaj cebulę i podsmaż w rondlu. Posól i zeszklij.
2. Posiekaj papryczkę chilli, imbir i dodaj. Smaż minutę.
3. Po chwili wsyp pokruszone chilli, kurkumę, kumin, kolendrę i imbir. Wszystko dobrze wymieszaj i smaż przez kolejną minutę.
4. Wlej mleko kokosowe i bulion warzywny Knorr, dodaj cukier i pastę z tamaryndowca. Całość dobrze wymieszaj i doprowadź do wrzenia, po czym wrzuć kalafiora i brokuł. Gotuj wszystko 10 minut
5. Następnie dodaj fasolkę szparagową i kukurydzę. Po około 8 minutach warzywa powinny być gotowe.
6. Gdy warzywa już zmiękną dodaj na koniec groszek cukrowy i dopraw do smaku. Chwilę jeszcze gotujemy. Gotowe podaj posypane posiekaną kolendrą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)