



przepisy.pl

Curry z wołowiną na ostro

 60 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- olej - 2 łyżki
- sól - 1.5 łyżeczek
- cukier - 1 szczypta
- starty imbir - 1 łyżka
- kolendra - 2 łyżki
- makaron ryżowy - 12 dekagramów
- groszek cukrowy - 20 dekagramów
- polędwica wołowa - 30 dekagramów
- trawa cytrynowa - 2 łyżki
- roztarty ząbek czosnku - 1 sztuka
- czerwona pasta curry - 1 łyżeczka
- niesłodzone mleko kokosowe - 1 szklanka
- siekana szalotka - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę pokrój w paski.
2. Szalotki, trawę cytrynową, czosnek, imbir, sól, pastę curry i cukier dokładnie zmiksuj.
3. Ugotuj makaron w osolonej wodzie, przecedź, przelej wodą i odsącz.
4. W woku rozgrzej łyżkę oleju i podsmaż mięso.
5. Dodaj groszek i smaż 30 sekund. Przełóż do naczynia.
6. W woku rozgrzej resztę oleju, włóż szalotki z przyprawami i smaż przez 2 minuty. Wlej mleko kokosowe i gotuj do czasu, gdy zgęstnieje.
7. Włóż mięso, groszek i kolendrę. Podawaj z makaronem.

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