



Curry z ziemniaków

przepisy.pl



 45 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 3 sztuki
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- olej - 0.5 szklanek
- nasiona cebuli - 1 łyżka
- nasiona kopru 1 łyżeczka
- Curry Knorr** - 4 sztuki
- kolendra - 1 szczypta
- Kminek z Polski Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Kurkuma z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- suszone mielone mango - 1.5 łyżeczek
- Chili z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój ziemniaki na plasterki i gotuj w wodzie z dodatkiem kostki Knorr, aż zmiękną.
2. Wyłącz ogień, a następnie dodaj chili, kolendrę, kminek, kurkumę oraz mango.
3. Teraz dodaj ziemniaki i zamieszaj. Smaż wszystko przez 5 minut.
4. Na głębokiej patelni rozgrzej olej, zmniejsz ogień i dodaj nasiona kopru i cebuli oraz liście curry.
5. Dobrze wymieszaj wszystko i smaż przyprawę przez minutę nadal mieszając.

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