



przepisy.pl

Indyjski sos z ziemniakami i pomidorami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidory z puszki - 4 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- ziemniaki gotowane - 3 sztuki
- niesłodzone mleko kokosowe - 400 mililitrów
- cebula czerwona - 1 sztuka
- olej - 3 łyżki
- Gorczyca z Kanady Knorr** - 0.5 łyżeczek
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżeczka
- liście curry - 5 sztuk
- Chili z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 9 ziaren
- Goździki z Indonezji Knorr** - 3 sztuki
- laska cynamonu - 2.5 sztuki
- kardamon - 5 ziaren

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój cebulę w plastry. Podsmaż gorczycę na oleju, aż zacznie strzelać. Dodaj cebulę i smaż przez chwilę.
2. Pokrój pomidory i ziemniaki w kostkę. Dorzuć do cebuli imbir, czosnek, chilli, a po 2 minutach pokrojone pomidory.
3. Podsmaż chwilę i dodaj ziemniaki pokrojone w kostkę oraz resztę przypraw. Smaż na średnim ogniu przez 5 minut.
4. Dolej mleko kokosowe. Dopraw potrawę Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr. Gdy zacznie wrzeć – wyłącz. Podawaj z ryżem.

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