



Indyjskie ziemniaki

przepisy.pl



30 minut



2 osoby



Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 4 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- kmin - 0.2 łyżeczek
- kolendra mielona - 0.5 łyżeczek
- garam masala - 0.5 łyżeczek
- Chili z Indii Knorr** - 0.2 łyżeczek
- imbir - 1 sztuka
- oliwa - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj, następnie ugotuj w mundurkach w lekko osolonej wodzie.
2. Rozgrzej oliwę na patelni i dodaj kolendrę, kurkumę, kmin, garam masalę i chili.
3. Smaż przez pół minuty, a potem dodaj ziemniaki, zamieszaj i duś przez kilka minut. Ziemniaki dopraw przyprawą Knorr.
4. Na koniec dodaj imbir starty na tarce z małymi oczkami, wymieszaj i podawaj samodzielnie lub jako dodatek do potraw z grilla.
5. Ziemniaki gotuj, aż lekko zmiękną lecz pozostaną jeszcze jędrne. Następnie odcedź je i jeszcze ciepłe pokrój w kostkę o boku 3 centymetrów.

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