



przepisy.pl

Kokosowe curry ze szpinakiem i pomidorami



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż - 200 gramów
- mleko kokosowe - 400 mililitrów
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- szpinak świeży młody - 500 gramów
- Kurkuma z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- żółte pomidorki cherry - 500 gramów
- orzechy nerkowca - 100 gramów
- płatki kokosa do dekoracji - 1 garść

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj ryż zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
2. Czosnek i cebulę pokrój w kostkę i podsmaż w szerokim rondlu.
3. Mleko kokosowe wymieszaj z zawartością opakowania Fix Knorr oraz kurkumą Knorr i wlej na patelnię z cebulą i czosnkiem. Zagotuj.
4. Pomidorki przekrój na pół i wraz z umyтыми młodymi listkami szpinaku dodaj do sosu. Gotuj 3 minuty. Podawaj z ryżem i orzechami nerkowca.
5. Udekoruj płatkami kokosa i podawaj.

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