



Łagodna wołowina curry

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe z rosołu - 500 gramów
- marchew z rosołu - 1 sztuka
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 2 sztuki
- brzoskwinia - 1 sztuka
- woda - 1 szklanka
- jabłko - 1 sztuka
- rodzynki - 2 łyżki
- olej - 4 łyżki
- świeży imbir - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek

Sposób przygotowania:

1. Mięso z rosołu pokrój w grubą kostkę. Cebulę, jabłko oraz brzoskwinie pokrój w części.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż rozgnieciony czosnek, imbir oraz cebulę. Dodaj mięso oraz owoce.
3. Zawartość opakowania Knorr wsyp do smażących się składników i zalej szklanką wody. Doprowadź do wrzenia.
4. Zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 5 minut. Pod koniec dodaj pokrojoną kolendrę. Gotowe danie podawaj z ryżem.

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