



przepisy.pl

Mooli – curry z białej rzodkwi

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- woda - 600 mililitrów
- olej - 150 mililitrów
- sól - 1 łyżeczka
- czerwona papryczka chilli - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- biała rzodkiew - 450 gramów
- fasola mung - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Papryczkę chilli i czosnek zmiażdż.
2. Rzodkiew obierz, umyj i posiekaj na plasterki. Przełóż do rondla, wlej wodę i dodaj fasolkę mung. Gotuj do czasu kiedy rzodkiew zmięknie. Odsącz rzodkiew i fasolkę.
3. Cebulę pokrój w cienkie plastry. W rondlu rozgrzej olej, dodaj cebulę, czosnek, czerwoną chilli oraz sól i smaż, mieszając od czasu do czasu.
4. Kiedy cebula nabierze złotego koloru dodaj odcisniętą rzodkiew z fasolą mung i całość dobrze wymieszaj. Gotuj jeszcze 5 minut na wolnym ogniu, nieustannie mieszając.

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