



przepisy.pl

# Ogniste warzywa w garam masala

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pomidory w puszcze - 500 unit
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- groszek mrożony 120gr
- ziemniaki - 5 sztuk
- marchew - 2 sztuki
- garam masala - 4 łyżki
- olej - 4 łyżki
- cebula - 2 sztuki
- kolendra

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

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki, marchew i cebulę pokrój na kosteczkę. Zagotuj posoloną wodę i wrzuć ziemniaki oraz marchew. Gotuj przez 10 minut.
2. Na rozgrzany olej wrzuć cebulę i podsmaż na złoto
3. Dodaj Bulion na włoszczyźnie Knorr i duś całość ok 5 minut aż składniki się połączą.
4. Po czym wrzuć groszek, pokrojone pomidory, odsączone ziemniaki i marchew oraz wsyp garam masalę.
5. Na końcu posyp potrawę posiekaną kolendrą. Podawaj samodzielnie lub jako dodatek do dań z mięsa lub ryby.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)