



przepisy.pl

Pomidorowy gulasz z curry



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- chude mięso wołowe - 1 kilogram
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- zielona papryka - 1 sztuka
- szalotka - 4 sztuki
- świeży imbir - 1 sztuka
- woda - 500 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- kolendra - 1 łyżka
- garam masala - 1 łyżka
- Kurkuma z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- zielona papryczka chili - 4 sztuki
- jogurt naturalny - 250 gramów
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- olej - 30 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej olej na dużej patelni i smaż szalotki pokrojone na cztery kawałki przez ok. 15 minut, aż będą brązowe i miękkie.
2. Połącz w moździerzu starty imbir, czosnek, suchą kolendrę, garam masala, kurkumę, aż utworzą gładką masę.
3. Dodaj do cebuli otrzymaną mieszankę przypraw, pokrojoną w kawałki wołowinę i pokrojone w plasterki zielone papryczki chili.
4. Fix Knorr wymieszaj z 500 ml wody.
5. Teraz wlej sos na patelnię z mięsem, dokładnie wymieszaj wszystko i duś pod przykryciem przez ok. półtorej godziny, aż wołowina zmięknie.
6. Dodaj pokrojoną w duże kawałki zieloną paprykę i kontynuuj duszenie przez kolejne 15 minut. Podawaj z łyżką naturalnego jogurtu i posyp liśćmi świeżej kolendry.

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