



przepisy.pl

Sos chutney



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- makaron cellentani (rurka skręcana) - 300 gramów
- mięso mielone jagnięce - 300 gramów
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- mleko - 75 mililitrów
- kolendra - 0.5 pęczków
- cebula - 1 sztuka
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- woda - 600 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj według wskazówek na opakowaniu.
2. Cebulę i czosnek posiekaj. Następnie wraz z mięsem podsmaż na patelni.
3. Gdy składniki zrobią się rumiane, dodaj curry i smaż jeszcze chwilę.
4. Fix Knorr wymieszaj z wodą i mlekiem i wlej na patelnię.
5. Teraz dodaj makaron i całość gotuj kilka minut, aż sos zgęstnieje. Podawaj posypane gałązkami świeżej kolendry.

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