



przepisy.pl

Szybkie curry z kapustą i kolendrą



Składniki:

- kapusta pekińska - 1 sztuka
- Przyprawa Czerwone Curry Knorr** - 2 łyżki
- mleko kokosowe - 1 szklanka
- cytryna - 1 sztuka
- kolendra - 1 pęczek
- prażona cebulka - 1 opakowanie
- olej - 3 łyżki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kapustę pokrój w dużą kostkę. Kolendrę porwij lub posiekaj. W rondelku zagotuj mleko kokosowe.
2. Rozgrzej bardzo dobrze dużą patelnię lub wok. Wlej olej, wrzuć kapustę i wsyp przyprawę Knorr.
3. Smaż 2 minuty na dużym ogniu. Wlej mleko kokosowe i smaż kolejne 2 minuty.
4. Posyp kolendrą oraz prażoną cebulką, dopraw sokiem z cytryny i podawaj.

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