



Tajskie curry z brokuła

przepisy.pl



30 minut



2 osoby



Łatwe

Składniki:

- brokuł - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- czosnek - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- pasta curry - 1 łyżka
- imbir - 0.5 łyżeczek
- mleczko kokosowe - 1 szklanka
- sól - 1 szczypta
- olej - 2 łyżki
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule obieramy, siekamy i szklimy na oleju na dużej patelni lub w garnku z grubym dnem. W ostatniej minucie podsmażania dodajemy przeciśnięty czosnek.
2. Pastę curry rozprowadzamy w szklance wody i dodajemy do garnka. Dodajemy również przyprawy i kostkę bulionową.
3. Brokuła dzielimy na różyczki, myjemy i dodajemy do garnka. Gotujemy wszystko 10 min i zalewamy mleczkiem kokosowym. Gotujemy kolejne 10 min.
4. Dodajemy startą skórkę z cytryny, mieszamy i sprawdzamy smak.

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