



Warzywa curry

przepisy.pl



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- fasolka szparagowa świeża lub mrożona - 100 gramów
- Naturalnie Smaczne Do kurczaka w sosie śmietanowo-zielonym Knorr** - 1 opakowanie
- ugotowane ziemniaki - 2 sztuki
- brokuły świeże lub mrożone - 100 gramów
- kalafior świeży lub mrożony - 100 gramów
- masło lub margaryna - 3 łyżki
- Curry Knorr** - 1 łyżeczka
- woda - 0.25 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Świeże warzywa pokrój i obgotuj. Mrożone umieść na patelni, dodaj 1/4 szklanki wody i ugotuj.
2. Gdy warzywa będą już rozmrożone, dodaj masło, przyprawę curry i sos Knorr.
3. Całość gotuj jeszcze chwilę, aż sos zgęstnieje i podawaj. Tak przygotowane warzywa są idealne z ryżem i naturalnym jogurtem. Szczypta świeżo posiekanego imbiru podkreśli smak curry.

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