



przepisy.pl

Warzywa w curry z jogurtem po indyjsku



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ciecierzycyca z puszki - 1 opakowanie
- Fix Danie orientalne z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- jogurt naturalny - 150 gramów
- śmietana kremówka - 200 mililitrów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- sos sojowy - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w kawałki. Podobnie pokrój cukinię oraz cebulę.
2. W szerokim rondlu rozgrzej olej i usmaż posiekany czosnek oraz wszystkie warzywa.
3. Wymieszaj jogurt ze śmietanką oraz zawartością opakowania fix Knorr. Wlej do rondla.
4. Dodaj sos sojowy i duś wszystko aż sos zgęstnieje a warzywa będą miękkie.

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