



przepisy.pl

Warzywa w curry



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- kalafior - 1 sztuka
- brokuł - 1 sztuka
- Fix Smażony ryż po chińsku Knorr** - 1 opakowanie
- bakłażan - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 5 łyżek
- Curry Knorr** - 1 szczypta
- śmietana 36% - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Kalafiora i brokuł podziel na mniejsze różyczki, cukinię i bakłażana pokrój w dużą kostkę, czosnek posiekaj.
2. W dużym rondlu dobrze rozgrzej Ramę smaź jak szef kuchni i zacznij smażyć wszystkie warzywa razem z czosnkiem.
3. Po chwili dodaj curry i smaź jeszcze 1 minutę.
4. Fix Knorr wymieszaj ze śmietanką i wlej na patelnię. Całość gotuj ok. 5 minut i natychmiast podawaj. Tak przygotowane warzywa możesz dodatkowo doprawić sokiem z cytryny i posiekaną kolendrą.

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