



przepisy.pl

Warzywny gulasz z czerwonym curry i napojem kokosowym



 10 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- ciecierzycyca z puszki - 400 gramów
- Przyprawa Czerwone Curry Knorr** - 1 opakowanie
- zielony groszek mrożony - 200 gramów
- dynia mrożona w kostkach - 200 gramów
- ziemniaki - 200 gramów
- marchewka - 200 gramów
- pomidory pelati - 1 słoik
- szalotka - 4 sztuki
- galangal lub imbir - kłącze - 5 cm
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- czerwone chilli - 2 sztuki
- limonka - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek
- natka bazylii tajskiej - 1 pęczek
- liście limonki kafir - 5 sztuk
- łodyga trawy cytrynowej - 4 sztuki
- napój kokosowy - 1 słoik
- olej roślinny - 2 łyżki
- wywar warzywny - 0.5 szklanek
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 2 łyżeczki
- cukier brązowy - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Drobno posiekaj cebulę, czosnek, chili, natkę kolendry i bazylię. Zetrzyj na tarce galangal lub imbir. Rozgnieć tłuczkiem łodygi trawy cytrynowej, aby uwolniły aromat.
2. Marchewkę i ziemniaki pokrój w kostkę wielkości ok. 1 cm.
3. W garnku na rozgrzonym tłuszczu zeszklij czosnek, chili i cebulę. Dodaj marchew, ziemniaki, dorzuć trawę cytrynową i wlej napój kokosowy. Całość gotuj ok. 15 minut pod przykryciem do czasu, aż marchewka i ziemniaki zmiękną. Dodaj pomidory z puszki, galangal, przyprawy Czerwone Curry Knorr i Kmin rzymski z Indii Knorr, ciecierzycę, dynię i zielony groszek. Gotuj przez kolejne 5 minut.
4. Warzywa na koniec dopraw do smaku wyciśniętym sokiem z limonki, cukrem, solą oraz ziołami.

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