



przepisy.pl

Wegetariańskie curry pod kapeluszem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia - 100 gramów
- bakłażan - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- cukinia - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- pasta curry - 1 łyżka
- mleko kokosowe - 200 mililitrów
- ciasto francuskie - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- sezam - 1 łyżeczka
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa umyj i pokrój w niewielką kostkę. Czosnek posiekaj.
2. W garnku na rozgrzanej oliwie przesmaż czosnek, dodaj cebulę oraz pastę curry.
3. Do czosnku i cebuli wsyp pozostałe warzywa i smaż chwilę na mocnym ogniu. Całość zalej mlekiem, zagotuj i dopraw do smaku Delikatem Knorr.
4. Warzywa duś 5-8 minut. Pod koniec dodaj pokrojoną kolendrę.
5. Gotowe warzywa przełóż do czterech bulionówek. Z płata ciasta wytnij cztery krążki o średnicy nieco większej od naczyń.
6. Bulionówki nakryj ciastem, posmaruj rozkłóconym jajkiem i posyp sezamem. Ustaw je na blasze i wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika na 10-15 minut. Zapiekać do momentu, gdy ciasto napęcznieje i nabierze złotej barwy.

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