



przepisy.pl

# Wołowina z kokosowym curry

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- pieprz
- sól
- wołowina - 500 gramów
- wiórki kokosowe - 1 szklanka
- mleko kokosowe - 1.5 szklanek
- kolendra - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- bazylią - 2 łyżki
- kurkuma - 0.5 łyżeczek
- czerwona pasta curry - 2 łyżki
- sos rybny - 2 łyżki
- Listki limonki kaffir - 2 sztuki
- Sok limonki kaffir - 3 łyżki
- Czerwone chili - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Mleko kokosowe zagotuj w dużej patelni 10 minut na wolnym ogniu.
2. Przeciśnij czosnek przez praskę i dodaj wraz z pastą curry. Gotuj 5 minut.
3. Wołowinę pokrój w kostkę i wrzuć, zagotuj, dodaj sok i listki z limonki, sos rybny, chili, kurkumę i 0,5 łyżeczki soli. Przykryj i gotuj około 25 minut na małym ogniu.
4. W razie potrzeby dolej wodę. Dodaj bazylię i kolendrę, zamieszaj, dopraw solą i pieprzem. Posyp kawałkami kokosu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)