



## Pażybroda z indyjskim curry

 dorotaR

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

ziemniaki - 6 szt.

kapusta - pół szt.

ziele angielskie - 5 szt.

liście laurowe - 2 szt.

czosnek - 2 ząbek

masło - 1 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

curry indyjskie - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy w kostkę i wrzucamy do garnka. kapustę kroimy w grube kawałki i dodajemy do garnka. Zupę zalewamy wodą. Dodajemy masło, obrane i przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku, ziele angielskie, liście laurowe, sól, pieprz i przyprawę indyjskie curry. Gotujemy 20-25 min aż warzywa będą miękkie. Możemy podać ze świeżym pieczywem np chlebem wyciętym za pomocą formy serduszka.