



Aromatyczny dorsz z garam masala



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#)

Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

Składniki:

dorsz połędwica - 600 g

ziemniaki duże - 3

zielony groszek mrożony - 1 garść

czerwona cebula - 1 szt.

papryka - 2 szt.

zielone chilli drobno posiekane -
1/2 szt.

kolendra - 1/2 łyżeczka

przyprawa garam masala - 2
łyżeczka

sól - 1 łyżeczka

kurkuma - 1 łyżeczka

masło klarowane - 1 łyżka

mleczko kokosowe - 150-200 ml

kolendra świeża - trochę

orzechy nerkowca podprażone
posiekane - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę, paprykę i chili pokrój w drobną kostkę. Kolendę utrzyj moździerz. Na patelni rozgrzej masło klarowane, dodaj przyprawy i pokrojone warzywa. Smaż na średnim ogniu mieszając od czasu do czasu, wlej około pół szklanki wody i duś pod przykryciem 10 minut. Następnie dodaj pokrojonego w dużą kostkę dorsza, przemieszaj i wlej mleczko kokosowe. Duś kolejne 8-10 minut. Na koniec dorzuć garść mrożonego groszku, przykryj pokrywą na 3 minuty. Podawaj ze świeżą kolendrą i z posiekanymi nerkowcami.