



## Curry madras z pikantną ciecierzycą



TERRASANA POLAND

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

10 min

1 porcja

### Składniki:

świeża pietruszka - 15 g

ciecierzyca w zalewie - 350 g

ostry sos sambal ulek

(opcjonalnie) - 1 łyżka

Chlebek Naan - 1 opakowanie

Sos Curry Indian Madras -

TERRASANA - 350 g

olej sezamowy - 1 łyżka

### Dodatkowe info:

Nie masz ochoty na gotowanie, ale nadal chcesz przygotować szybkie indyjskie curry madras? Ten wegański przepis sprawi, że będziesz mieć je na stole w mgnieniu oka. Oprócz tego pysznego garnka z indyjskim sosem curry, prawdopodobnie masz już wszystkie inne składniki. Szybki przepis na curry z najwyższej półki. Nie lubisz ostrego przypraw lub chcesz zjeść curry z dziećmi? Wystarczy zastąpić sambal ulek papryką lub całkowicie z niego zrezygnować. Wegański sos madras curry ma już wiele własnego smaku. Więc wszystko na patelnię i smacznego!

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Rozgrzej piekarnik do 180°C.

Posiekaj cebulę. Drobnio posiekaj pietruszkę.

Wlej olej sezamowy na patelnię. Krótko podsmażaj cebulę.

Dodaj ciecierzycę i sambal. Smaż na patelni przez 3-5 minut, aż ciecierzycy lekko się zrumieni.

W międzyczasie włóż naan do piekarnika i piecz zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Dodaj curry madras do ciecierzycy i delikatnie podgrzej.

Podawaj curry z chlebkiem naan