



Curry z oxymelem

 Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

 25 min

 4 porcje

Składniki:

bataty - 2 szt.

ciecierzyca (wcześniej ugotowana)
- 300 g

mleczko kokosowe - 400 ml

oxymel z kurkumą i imbirem - 2-3
łyżka

cebula szalotka - 2 szt.

czosnek - 2 ząbek

curry - 1-1,5 łyżeczka

sól i pieprz - - do smaku

Do podania: -

kolendra świeża - -

miska zielonej sałaty -

ryż basmati lub domowe pieczywo -

olej do dań kuchni indyjskiej z curry
Bio Planete -

Dodatkowe info:

Oxymel przepis: (<https://gotujwstylueko.pl/przepisy/oxymel-zwany-starozytnym-antybiotykiem>) dodaje potrawie doskonałego smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na dużej patelni rozgrzać olej do dań kuchni indyjskiej z curry. Wrzucić posiekaną cebulę, chwilę podsmażyć, dodać drobnutko posiekany czosnek. Dusić razem 2-3 minuty. Wlać mleczko kokosowe, oxymel, dodać curry, sól i pieprz, dobrze wymieszać. Doprowadzić do wrzenia, a następnie wrzucić pokrojone w kostkę bataty i ugotowaną odcedzoną ciecierzycę. Gotować 20-25 minut (do miękkości batatów).

KROK 2: Podawać z natką kolendry, miską zielonej sałaty i ryżem lub domowym pieczywem.