



Indyjskie curry z ziemniakami i groszkiem

 TERRASANA POLAND

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 1 porcja

Składniki:

olej kokosowy virgin - 1 łyżka
średniej wielkości cebula - 1 szt.
ziemniak - 200 g
groszek zielony w zalewie - 100 g

Sos Curry Żółty Korma - 350 g
chlebek naan - Terrasana - 1 opakowanie
świeża kolendra - 2 garść
pikantna czerwona papryka - 5 szt.

Dodatkowe info:

Chcesz w mgnieniu oka przygotować indyjskie curry pełne ziół i warzyw? Do zrobienia tego dania naprawdę nie potrzeba wiele. To idealne rozwiązanie, jeśli masz mało czasu lub niewiele inspiracji.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzej piekarnik do 200°C.

Wyszoruj ziemniaki szczotką do warzyw lub obierz je.

Pokrój je w kostkę 1 cm. Drobnio posiekaj cebulę. Rozgrzej olej kokosowy w woku lub na patelni.

Smaż cebulę przez 1 minutę. Dodaj ziemniaki i smaż przez 5 minut.

Po tym czasie dodaj zielony groszek i słoik sosu curry.

Duś przez 15-20 minut, aż ziemniaki będą miękkie. Dodaj wodę, jeśli sos za bardzo zgęstnieje.

W międzyczasie podgrzewaj naan w piekarniku przez 3 minuty.

Drobnio posiekaj kolendrę i czerwoną paprykę.

Podziel curry na 2 miski. Udekoruj kolendrą i czerwoną papryką.

Podawaj z naan.