




Pyszne curry z warzywami

 zapala221

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

Składniki:

Pierś z indyka - 500 g

Mleczko kokosowe - 200 ml

Woda - 100 ml

Fasolka szparagowa zielona - 150 g

Papryka czerwona - 1 szt.

Czosnek - 2 ząbek

Cebula - 1 szt.

Curry - 2 łyżeczka

Kurkuma - 1 łyżeczka

Czerwona papryka - 1 łyżeczka

Sos sojowy - 2 łyżka

Sól - - do smaku

olej do kuchni indyjskiej o smaku

curry - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pierś kroimy i solimy. Na patelni wlewamy Olej do dań kuchni indyjskiej o smaku curry, marki BIO PLANÈTE, podsmażamy pierś.

KROK 2: Jak już się trochę podsmaży dodajemy paprykę oraz fasolkę. I dusimy na małym ogniu.

KROK 3: Dodajemy mleczko kokosowe, wodę i wyciśnięty czosnek. Wszystko poprawiamy.