Wiosenne curry

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

6 porcji

Składniki:

- ryż brązowy - 400 g
- olej kokosowy - 1 łyżka
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 3 ząbek
- pasternak - 2 szt.
- szparagi zielone - 1 pęk
- bulion warzywny - 0,5 litr
- pomidory krojone (świeże lub z puszki) - 400 g
- mus kokosowy - 3 łyżka
- grzyby shiitake - 50 g
- ciecierzyca (konserwowa lub ugotowana) - 300 g
- szczypior - 1 pęk

Dodatkowe info:

Wiosna dookoła, więc trzeba ją również przenieść na talerz!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotuj i odcedź.

KROK 2: Olej rozgrzej na patelni, podsmaż posiekaną cebulkę i czosnek, a następnie dodać pokrojony w półksiężyce pasternak oraz pokrojone na krótsze kawałki szparagi.

KROK 3: Całość zalej bulionem i duś do miękkości, pod koniec duszenia dodaj pomidory i zagotuj.

KROK 4: Następnie dodaj mus kokosowy, wymieszaj i rozpuść.

KROK 5: Na sam koniec dodaj wcześniej namoczone i ugotowane grzyby oraz ciecierzycę.

KROK 6: Gotowe danie podaj z wcześniej ugotowanym ryżem, posyp posiekanym szczypiorkiem.