

Co na obiad: Curry Wurst wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Curry sos/ketchup:

cebula	1 sztuka
ząbek czosnku	1 sztuka
olej	2 łyżeczki
Goździki całe Prymat	5 sztuk
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1/2 opakowania
koncentrat pomidorowy	70 g
cukier	2 łyżeczki
bulion	120 ml
ocet jabłkowy	20 ml
sól morska Prymat w młynku	do smaku
chili Prymat	1/2 łyżeczki

Majonez curry:

ząbek czosnku	1 sztuka
majonez	100 g
sok z cytryny	1/6 sztuki
sól morska Prymat w młynku	do smaku
mleko	15 ml
cukier	1/2 łyżeczki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżka

cebula zielona

1 sztuka

Frytki:

ziemniaki typu BC

8 sztuk

olej do smażenia

sól morska Prymat w młynku

Bratwurst:

bratwursty

4 sztuki

olej

2 łyżeczki

Dodatki:

zielona cebulka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do rondelka wlewamy olej, dodajemy cebulę oraz czosnek i całość podsmażamy na średnim ogniu aż cebula będzie szklista.

Następnie dodajemy goździki, paprykę wędzoną, przyprawę curry, koncentrat pomidorowy oraz cukier i całość podsmażamy przez ok 1 minutę, cały czas mieszając.

Po tym czasie całość zalewamy bulionem, dodajemy ocet, chili oraz sól i gotujemy ok 15 minut na małym ogniu.

Kiedy sos się gotuje do miseczki przekładamy czosnek, dodajemy majonez, mleko, sól, cukier, przyprawę curry, wciskamy sok z cytryny i całość dokładnie mieszamy.

Na samym końcu dodajemy zielonej cebulki i odstawiamy do lodówki na 10 minut.

Ziemniaki kroimy na frytki o grubości ok 1,5 cm i blanszujemy na oleju o temperaturze 160-170 stopni przez 8 minut, po czym wyjmujemy je i smażyjemy ponownie w oleju o temperaturze 180-190 stopni, do momentu aż będą złociste (ok 3 minuty).

Bratwurst smażyjemy na rozgrzanym oleju przez 2-3 minuty z każdej strony.

Frytki po wyciągnięciu z oleju szybko solimy, układamy na talerz, obficie polewamy sosem curry na którym układamy pokrojoną kiełbasą, znowu polewamy sosem oraz majonezem curry, całość dekorujemy zieloną cebulką i podajemy. Smacznego!