

curry z ziemniaków



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej	2 łyżeczki
cebula biała	1 sztuka
pomidor	2 sztuka
proszek chilli	1/2 1/2 łyżeczki
Kminek mielony Prymat	1 łyżeczka
ziemniaki młode	500 g
natka kolendry	1 pęczek
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	8 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

na patelni zrumienić posiekaną cebulkę dodać obrane pomidory całe papryczki chilli proszek chilli kmin wymieszać wlać ok 125ml wody i gotować mieszając włożyć obrane ziemniaki i pokrojone w ćwiartki dolać 125ml wody i mieszać i gotować ok 20 minut trzymać na ogniu aż zacznie się oddzielać od sosu zagotować i podawać