

Marchewka curry



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

marchewka	3 duże
Przyprawa curry orientalna Prymat	1/2 łyżeczki
olej do smażenia	
sól, pieprz	do smaku
mąka pszenna	1 łyżka
cebula	1 średnia
rodzynki	1 (wcześniej namoczone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę obrać, umyć i zetrzec na tarce jarzynowej z dużymi otworami. Cebulę obrać i posiekać. Do rondla lub garnka wlać olej i zeszklić na nim cebulę. Dodać marchewkę i jeszcze chwilę smażyć. Jeśli chcemy to możemy dodać rodzynki. Wszystkie składniki zalać wodą (tak żeby je prawie przykryła), doprawić curry i gotować ok. 20 minut aż marchewka zmięknie. Z mąki i oleju zrobić białą zasmażkę i dodać do marchewki. Zagotować, przyprawic do smaku solą i pieprzem. Gdyby potrawa była zbyt gęsta dolać troszkę wody i zagotować.