

SMAŻONY BÓB Z CZERWONĄ PASTĄ CURRY



MAGDAXXX



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

olej roślinny	1 łyżka
czosnek pokrojony w plasterki	3 łyżki
papryczki chili tajskie	2 małe sztuki
cukier	2 łyżeczki
woda	2 łyżki
bób	900 g
sos rybny	1 łyżka
cebula	3 łyżki
pasta curry	2 czerwona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bób należy obrać i wrzucić na 2 minuty do garnka z osoloną wrzącą wodą. Odcedzić , opłukać zimną wodą i ponownie odcedzić. Kiedy bób przestygnie, zdjąć skórkę. Rozgrzać olej na patelni. Wrzucić cebulę , czosnek, chili i doprawić pieprzem, smażyć minutę , mieszając. Dodać bób, cukier, czerwoną pastę curry, sos rybny oraz wodę i smażyć jeszcze 2 minuty, mieszając. Podawać od razu.

Maślany soczysty bób to ulubiony przysmak mieszkańców Azji. Smażony bób może być smacowym dodatkiem do potrawy lub wegetariańskim daniem głównym