

Luksusowe curry urodzinowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czosnek	2 ząbki
mleko	1 szklanka
śmietanka	1/2 szklanki
mąka	2 łyżki
masło	1 łyżka
curry,sól	do smaku
starty ser	2 łyżki
ziemniaki ugotowane	w mundurkach kg
posiekana zielenina	5 łyżek
indyk	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i pokroić w półplasterki o grubości ok. 1 cm. Mięso pokroić w niewielką kostkę. Formę do zapiekania natłuścić, ułożyć połowę ziemniaków, oprószyć solą i siekaną zieleniną lub sproszkowanymi ziołami. Na warstwie ziemniaków rozłożyć mięso, przykryć resztą ziemniaków. Masło stopić, dodać curry i przesianą mąkę, chwilę podgrzewać, stale mieszając. Uważać, żeby nie przypaliło się. Dodać kilka łyżek zimnego mleka i wymieszać. Resztę mleka zagotować i dodać do niego curry. Zagotować, ubijając za pomocą trzepaczki. Zdjąć z ognia i dodać śmietankę, wymieszać i ewentualnie doprawić jeszcze do smaku solą i curry - sos powinien być ostry. Zalać nim zapiekanekę i z wierzchu posypać tartą bułką wymieszaną z serem. Wstawić do nagrzanego piekarnika i upiec na złoty kolor. Najlepiej podawać jako samodzielne danie.