

Cykoria ze śmietaną i nutką curry



CRYSALISKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cykoria	4 główki
masło	50 g
gotowana szynka	4 plastry
śmietana	150 g
Przyprawa curry orientalna Prymat	1/2 łyżeczki
mąka	20 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cykorię przekroić na pół i dokładnie umyć. W dużym garnku rozpuścić masło, dusić w nim cykorię przez ok 8-10 minut na średnim gazie, wyjąć i odłożyć w ciepłe miejsce. Szynkę pokroić w paski, usmażyć na pozostałym maśle, wlać śmietanę. Sos doprawić solą, pieprzem, dodać curry, zagęścić mąką rozmieszaną w wodzie. Cukinię ułożyć na talerz, polać sosem, podawać np. z ryżem.