

KEEMA CURRY

CZAS
PRZYGOTOWANIA

15 MIN

CZAS
GOTOWANIA

40 MIN



PORCJE

6



TRUDNOŚĆ

2 / 5

SKŁADNIKI

600 g mielonej wieprzowiny
30 g czosnku
75 g cebuli
45 g marchwi
45 g selera naciowego
3 liście laurowe
3 / 5 pomidora
3 / 10 zielonej papryczki chili
3 / 10 natki kolendry
3 g kurkumy
3 g chili w proszku
1,8 g mielonego kardamonu
30 g imbiru
120 ml oleju do sałatek
180 ml bulionu
9 g soli

PRZYGOTOWANIE

Zmieszać wszystkie warzywa poza pomidorem.

Pokroić pomidor w kostkę wielkości 1 cm.

Wlać olej do garnka i podsmażyć czosnek.

Kiedy zacznie pachnieć, dodać cebulę, marchew, seler naciowy, szczyptę soli i liście laurowe. Podsmażyć na dużym ogniu.

Dodać zieloną papryczkę chili, kolendrę i kardamon. Podsmażyć.

Dodać pomidor, chili w proszku i kurkumę. Smażyć do otrzymania pasty.

Dodać mieloną wieprzowinę i resztę soli. Smażyć do zbrązowienia.

Dodać imbir i bulion. Dusić na małym ogniu wedle uznania.

Podawać z ryżem i opcjonalnie posypać kolendrą.

