

Kapuśniak po indyjsku



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2122** Ocena: **47374**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szalotki
- 1 łyżka masła ghee
- 1/2 główki kapusty białej (mała)
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka kuminu (nasiona)
- 1 papryczka chili
- 2 cm świeżego imbiru
- 1/2 puszki pomidorów krojonych
- 3 ziemniaki
- 1,2 l bulionu warzywnego
- natka pietruszki (2 łyżki)
- szczypta curry
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Posiekaną szalotkę szklimy na maśle, dodajemy posiekany czosnek lekko dusimy.

Do cebuli dodajemy kumin, posiekaną papryczkę i imbir. Całość dusimy pod przykryciem 5 min.

Następnie wrzucamy pomidory wraz z zalewą. Dusimy kolejne 5 min.

Ziemniaki obieramy i kroimy na większe kawałki. Wrzucamy do pomidorów, zalewamy bulionem.

Kapustę szatkujemy, natkę siekamy, wrzucamy do zupy i gotujemy do jej miękkości. Całość doprawiamy curry i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: