
Curry z jajkiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4751 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 50 min.

5 jajek,

1 cebula,

kawalek imbiru (1 cm),

1 ząbek czosnku,

3 łyżki oleju,

1 łyżka kolendry,

1 łyżka proszku chilli,

2 łyżeczki kurkumy,

1/4 łyżeczki kminku,

2 łyżki wody,

4 łyżki soku cytrynowego,

2 świeże papryczki chilli,

1 pomidor,

sol.

1. Jajka umyc, zalac woda i ugotowac na twardo. Nastepnie obrac i ponacinac ze wszystkich stron.

2. Cebule obrac i pokroic na plasterki. Imbir obrac i pokroic na wiorki. Czosnek obrac, przelozyc do moździerza i utrzec.

3. Papryczki ponacinac z obydwu stron. Pomidor pokroic w cwiartki.

4. Olej rozgrzac w garnku, podsmażyc na nim cebule, imbir i czosnek.

5. Kolendre, proszek chilli, kurkume i kminek przelozyc do miski i wymieszac z woda. Przelozyc do garnka, dodac sol i wymieszac. Smazyc, az ziola zaczną wydzielac aromat. Dodac sok z cytryny i dusic jeszcze 10 min.

6. Jajka przelozyc do garnka, dobrze wymieszac. Dodac papryczki oraz pomidor.

Dusic przez nastepne 5 min., az jajka przesiakna przyprawami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 14.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)