
Curry z jajkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4785 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, zalać wodą i ugotować na twardo. Następnie obrać i ponacić ze wszystkich stron.

2. Cebule obrać i pokroić na plasterki. Imbir obrać i pokroić na wiórki. Czosnek obrać, przelić do moździerza i utrzeć.

3. Papryczki ponacić z obydwu stron. Pomidor pokroić w ćwiartki.

4. Olej rozgrzać w garnku, podsmażyć na nim cebule, imbir i czosnek.

5. Kolendry, proszek chilli, kurkumę i kminek przelić do miski i wymieszać z wodą. Przełożyć do garnka, dodać sol i wymieszać. Smażyć, aż zioła zaczną wydzieląć aromat. Dodać sok z cytryny i dusić jeszcze 10 min.

6. Jajka przełożyć do garnka, dobrze wymieszać. Dodać papryczki oraz pomidor.

Dusić przez następne 5 min., aż jajka przesiakną przyprawami.

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

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