

ЗЕЛЁНОЕ ВЕГЕТАРИАНСКОЕ КАРРИ



Категория: вегетарианские основные блюда

Создана 2021-11-07
Квалифицировано Supercook AUS
Предложено LENNIE
Общее время приготовления: 31:15
Минут

Suitable for article:
- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 6 ПОРЦИЙ

	1 onion, quartered
	1 Зубчик чеснока
	1 Кусок имбиря, около 2 см
	1 Большой пучок кориандра, с корнями
1 Столовая ложка	Овощная паста (можно использовать овощной порошок с небольшим количеством воды)
	3 Крупный зелёный перец чили
1 Столовая ложка	Арахисовое масло
1 Столовая ложка	Рыбный соус, [по желанию]
1 Чайная ложка	Молотый кумин, с верхом
1 Чайная ложка	Молотый кориандр, с верхом
	3 Листья кафрского лайма
600 Грамм	Батат, тыква, морковь или картофель, нарезанные кубиками, любая комбинация
400 Грамм	Легкие сливки из кокоса
400 Грамм	Цукини, брокколи нарезанная кусками и горошек/сахарный горошек
400 Грамм	Консервированный нут, осушенный и промытый
100 Грамм	Свежий шпинат

ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).