

VÖRÖS CURRY LEVES GRILLEZETT FALATOKKAL

ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet
Grillezett Falatok

150 gramm rizs

3 piros paprika

400 ml kókusztej

3 teáskanál vörös curry paszta

Friss koriander

olaj

 4 ADAG

 20 PERC

 KÖNNYŰ

Szereted az egyszerű és szupergyors vegetáriánus recepteket? A Garden Gourmet Grillezett Falatokat bolondítsd meg vörös curryvel, kókusztejjel és paprikával! 20 perc és már tálalhatod is az indiai konyha ihlette fogást!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Főzd meg a rizst, süsd meg a grillezett falatokat és a zöldségeket

Főzd meg a rizst a csomagoláson található leírás szerint. A paprikát vágd csíkokra, és a Grillezett Falatokkal együtt 5 percig egy kis olajon pirítsd meg őket alacsony lángon.

2. Párold át a hozzávalókat a curry szószban

Add hozzá a Grillezett Falatokhoz a kókusztejet és a vörös currypasztát, alaposan keverd össze, és hagyd főni kb. 10 percig.

3. Az elkészült finomság rizzsel tálalva az igazi

A grillezett falatokat hintsd meg korianderrel, tálald rizzsel, és már kész is az indiai ínycséség.

Recipe created by GARDEN GOURMET

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**