

CURRY Z PORA Z KLOPSIKAMI WARZYWNYMI

SKŁADNIKI

1 opakowanie Klopsików
Warzywnych Garden Gourmet
4 łyżeczki zielonej pasty curry
400 ml mleka kokosowego
2 pory pokrojone w krążki
Ryż, opcjonalnie

🍴 2 PORCJE

🕒 27 MIN

🇵🇱 ŁATWY

Przygotuj łatwe curry z pora z naszymi Klopsikami Warzywnymi Garden Gourmet. Wypróbuj szybki, delikatny i kremowy obiad pełen smaku już dziś! Aksamitny sos z nutą przyprawy curry i mleczka kokosowego, w którym zanurzone są aromatyczne klopsiki, posmakuje wszystkim członkom rodziny. A dodatkowo jego przygotowanie zajmie Ci mniej niż pół godziny, dlatego to danie wegetariańskie możesz przyrządzić nawet w trakcie najbardziej zabieganego dnia. Dasz się przekonać?

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Duś krążki pora

Umyj dokładnie pora pod bieżącą wodą i osusz go. Pokrój warzywo w krążki o niewielkiej szerokości. Wsyp pokrojonego pora na patelnię i duś je przez 10 minut na małym ogniu, mieszając co kilka chwil, aby danie się nie przypaliło.

2. Wymieszaj mleko kokosowe i zieloną pastę curry

Wylóż mleczko kokosowe z puszki na miseczkę i dodaj zieloną pastę curry. Całość delikatnie wymieszaj, tak aby uzyskać jednolity krem.

3. Usmaż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet

Usmaż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Możesz przygotować je na patelni z dodatkiem niewielkiej ilości oleju lub też włożyć do piekarnika rozgrzanego do 180°C. W jednym i drugim przypadku Twoje danie wegetariańskie na obiad będzie smakować wyśmienicie, a ponadto obie metody zajmą Ci tyle samo czasu.

4. Połącz usmażone klopsiki warzywne z porem

Wcześniej przygotowane Klopsiki Warzywne Garden Gourmet przełóż na patelnię i dodaj do nich ugotowanego pora. Całość zalej sosem z mleczka kokosowego i zielonej pasy curry. Delikatnie zamieszaj, tak aby kremowy sos otoczył klopsiki, ale jednocześnie tak, aby kulki się nie rozpadły.

5. Delektuj się smakiem!

Kiedy wegetariańskie curry jest już w całości na patelni, należy go jeszcze trochę podduśić. Połóż naczynie na niewielki ogień i podgrzewaj, cały czas mieszając, aby uniknąć przypalenia. Następnie wylóż curry bez mięsa na talerz i od razu podawaj, ponieważ na ciepło smakuje najlepiej. Jeśli nie jesteś w stanie zjeść całego dania na raz, możesz później podgrzać go w mikrofalce lub na patelni.

6. Podawaj z ryżem

Ten przepis wegetariański doskonale smakuje także z ryżem - podawaj go w ilości około 80 gramów na porcję. Na talerz wysyp ryż i wylóż nim całą dostępną przestrzeń. Na wierzchu ułóż Klopsiki Warzywne Garden Gourmet i całość sownie polej sosem curry. Smacznego!

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Curry z pora z Klopsikami Warzywnymi](#)