

Pikantné zemiakové karí s paprikou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky očistíme a nakrájame na štvrtiny. Cibuľu a cesnak olúpeme a nasekáme nadrobno. Papriky zbavíme stopky s jadr ovníkom a nakrájame na hrubšie rezančeky. V kastróle rozohrejeme olej. Pridáme cibuľu s cesnakom a necháme zosklovatieť. Pridáme papriku a chvíľu restujeme. Vmiešame karí korenie (môže byť karí pasta). Pridáme zemiaky, červenú šošovicu, smotanu a horúcu vodu. Privedieme do varu a varíme do zmäknutia, asi 25 minút. Vmiešame nakrájanú čili papričku a koriander. Dochutíme soľou.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 500 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Paprika červená** - 160 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Kari** - 4 g
- **Koriander čerstvý** - 4 g
- **Šošovka** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

