

Карри с картофелем и грибами

Уже “услышав” запах карри я прихожу в возбужденное состояние. Честно-честно. пусть это даже карри с картофелем и грибами.



Прям вот люблю-люблю. Вот прям очень.

#пища #картофель #грибы #карри #индия

Карри с картофелем и грибами. Ингредиенты:

Шампиньоны (мы заменили уже жареными белыми грибами) – 250 граммов

Картофель – 600 граммов

Растительное масло – 2 столовые ложки

Карри – 1 столовая ложка

Замороженный зелёный горошек – 150 граммов

Кокосовое молоко – 100 миллилитров

Вода – 250 миллилитров

Зелень – пучок

Соль, перец – по вкусу



Карри с картофелем и грибами. Приготовление:

Грибы и картофель вымыть, очистить и порезать крупными кубиками.

Разогреть сковороду с маслом, положить карри и грибы, обжарить в течение пяти минут.

Добавить картофель, посолить, залить стакан воды, довести до кипения и готовить под крышкой 15 минут на слабом огне.

Положить горошек, предварительно размороженный, и готовить ещё 10 минут.

За две минуты до готовности добавить кокосовое молоко и зелень.

Рецепт найден [здесь](#).



Картофельное карри с кокосовым молоком. В любой непонятной ситуации – приготовь карри. И время займешь, и согреешься. Например, картофельное карри.

Согревающее карри. Обожаю карри. Готов закидывать куда угодно (хорошо, что готовит в основном всё-таки принцесса). И вот сегодня замечательный зимний, простой и (опционально) постный рецепт...

Лапша с морепродуктами в кокосовом молоке с карри. Говоря о постной пище чаще всего обращаются к истории и вспоминают некую дореволюционную жизнь. А может быть выбрать путь проще? Посмотрите на Азию. Этот рецепт был навеян Таиландом, например.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплусе, Инстаграме.