

# Massaman Curry



Autor: **facetzprzepisem**  
Przepisów: **144** Ocena: **833**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne



## Składniki:

- 1 puszka mleka kokosowego (400 ml)
- 3 średnie ziemniaki pokrojone w kostkę
- 3 średnie bataty pokrojone w kostkę
- pół szklanki prażonych fistaszków
- 2 czerwone cebule pokrojone w ćwiartki
- 2 łyżki cukru
- 3 łyżki pasty z tamaryndowca
- 1 łyżka sosu rybnego
- 1 łyżka oliwy do smażenia
- 1 laska cynamonu
- 2 gwiazdki anyżu
- 0,5 l bulionu
- garść kolendry do przybrania
- 1 łyżka czerwonej pasty curry

## Sposób przygotowania:

- 1 W głębokim garnku rozgrzać olej, wrzucić cebulę i smażyć przez dwie minuty, a następnie wyjąć z garnka o odstawić na bok.
- 2 W tym samym garnku usmażyć pastę curry. Smażyć dwie minuty. Następnie dodać mleko kokosowe, bulion, laskę cynamonu, anyż, sos rybny, cukier, ziemniaki oraz bataty. Doprowadzić do zagotowania, zredukować ogień i gotować na średnim ogniu ok. 20 minut, aż ziemniaki i bataty będą miękkie.
- 3 Na ostatnie 5 minut gotowania dodać do garnka usmażoną cebulę.
- 4 Zdjąć z ognia, z garnka wyciągnąć cynamon i anyż. Przed podaniem skropić sokiem z limonki.
- 5 Udekorować kolendrą, posypać orzeszkami, podawać z ryżem.

## Twoje notatki do przepisu: