

Orientalny smażony bób



Autor: **oldfork**
Przepisów: **106** Ocena: **1938**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 50 dag bobu
- 1-2 łyżeczki czerwonej pasty curry
- 1 duża cebula
- 3 duże ząbki czosnku
- 1 papryczka chilli
- 1 łyżka sosu rybnego
- 2 łyżeczki wody
- 2 łyżeczki brązowego cukru
- 2 łyżki oleju
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw surowy bób obieramy z łupin. Jest to żmudna, dość pracochłonna czynność. Zagotowujemy wodę w garnku, solimy i do wrzątku wrzucamy obrany bób. Gotujemy 3-4 min. Odcedzamy. Cebulę kroimy w piórka, czosnek drobno siekamy a papryczkę chilli kroimy w cienkie plasterki. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju. Na gorący olej wrzucamy cebulę. Mieszamy. Po chwili wrzucamy czosnek oraz papryczkę chilli. Doprawiamy pieprzem. Mieszając, smażymy ok 2 minut y. Dodajemy pastę curry, wodę oraz bób. Następnie doprawiamy sosem rybnym i cukrem. Smażymy na dużym ogniu kolejne 2 minuty.

Twoje notatki do przepisu: