



Къри с брюкселско зеле и сладки картофи

⌚ 30–45 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 скилугка	Чесън
1 бр.	Кромид лук
1 бр.	Корен от гжинджифил (1 см)
500 г	Брюкселско зеле
300 г	Сладки картофи (батат)
2 с.л.	Масло
2 с.л.	♦ Къри
250 ml	Кокосово мляко
200 ml	Зеленчуков бульон
1 ч.л.	Сок от лайм
1 чаша	Пресен кориандър
	♦ Морска сол

- 1 Обелете и нарежете лука и чесъна на кубчета. Коренът от гжинджифил също може да бъде нарязан на кубчета или пресован. Почистете брюкселското зеле и нарежете на половинки. Обелете и нарежете сладкия картоф на филийки.
- 2 Разтопете маслото в дълбок тиган и опържете за кратко чесъна, лука и гжинджифила. След това добавете сладкия картоф. Овкусете с микса за къри и разбъркайте.
- 3 Добавете кокосовото мляко и бульона към тигана. Гответе на слаб огън около 10 минути. Добавете брюкселското зеле и гответе още 10 минути или докато омекне сладкия картоф. Овкусете със сок от лайм и щипка сол.
- 4 Накълцайте кориандъра и поръсете върху сервираното къри.

