



Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Brânză halloumi
1 lingură	Ulei de măsline
1	Ceapă, tocată mărunt
1 linguriță	♦ Usturoi granulat
1 lingură	♦ Curry
400 g	Roșii pasate)
100 ml	Lapte de cocos
100 ml	Apă
	Sare, după gust
	Orez, pentru servire

Curry cu halloumi

🕒 30— Min. ❤️❤️❤️

Pregătire

- 1 Taie brânza halloumi în cuburi. Încinge puțin ulei într-o tigaie și prăjește halloumi-ul timp de 2–3 minute pe fiecare parte, până devine auriu. Scoate-l din tigaie și pune-l deoparte.
- 2 În aceeași tigaie, adaugă restul uleiului de măsline și ceapa. Gătește aproximativ 5 minute, până când se înmoaie. Adaugă usturoiul și pudra de curry și gătește scurt (aprox. 1 minut), până devin aromate, având grijă să nu arzi condimentele.
- 3 Toarnă passata și apa. Adu la punctul de fierbere, apoi redu focul și lasă să fiarbă la foc mic timp de 10 minute, amestecând ocazional.
- 4 Încorporează laptele de cocos și potrivește de sare, dacă este nevoie. Adaugă halloumi-ul înapoi în sos și mai lasă să fiarbă ușor încă 5 minute. Ia de pe foc și servește cu orez gătit sau naan.

