

Curry z halloumi

25–30 Min

Przygotowanie

1. Pokrój halloumi w kostkę. Rozgrzej niewielką ilość oleju na patelni i smaż halloumi przez 2–3 minuty z każdej strony, aż się zarumieni. Zdejmij z patelni i odstaw na bok.
2. Na tej samej patelni dodaj pozostałą oliwę z oliwek i cebulę. Smaż przez około 5 minut, aż zmięknie. Dodaj czosnek i curry i smaż krótko (około 1 minuty), aż aromaty się połączą, uważając, aby nie przypalić przypraw.
3. Wlej passatę pomidorową i wodę. Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut, od czasu do czasu mieszając.
4. Dodaj mleko kokosowe i dopraw solą w razie potrzeby. Dodaj halloumi z powrotem do sosu i gotuj na wolnym ogniu przez kolejne 5 minut. Zdejmij z ognia i podawaj z ugotowanym ryżem lub chlebkiem naan.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

200 g	Ser Halloumi
1 łyżka	Oliwa z oliwek
1 szt	Cebula, pokrojona
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
1 łyżka	Przyprawa Curry
400 g	Passata (przecedzone pomidory)
100 ml	Mleczko kokosowe
100 ml	Woda
	Sól do smaku
	Ryż ugotowany według przepisu