

Фрикадельки в кокосово-томатном соусе

40—50 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите и мелко порежьте лук и зубчики чеснока. Нарежьте зеленый лук мелкими кольцами. Отложите зеленые кольца лука для сервировки.
2. Смешайте фарш с третью измельченного чеснока и белыми кольцами зеленого лука. Приправьте половиной приправы Kotányi Curcuma и 4 ст. л. соевого соуса.
3. Сформируйте небольшие фрикадельки (ок. 2 см в диаметре). Предварительно нагрейте духовку до 200°C.
4. Обжарьте измельченный лук и оставшийся чеснок в масле. Добавьте в сковороду оставшуюся приправу Kotányi Curcuma и обжаривайте пару секунд. Затем сразу влейте кокосовое молоко и добавьте консервированные помидоры. Приправьте солью и вылейте в небольшую форму для запекания.
5. Поместите фрикадельки в соус и запекайте в духовке в течение 35 минут. Приготовьте рис басмати в соответствии с инструкциями на упаковке. Подавайте фрикадельки с рисом, украсив кольцами зеленого лука.

Ингредиенты 3 Порции

= Kotányi Produkte

1 шт.	Лук
3 шт.	Зубчики чеснока
1 шт.	Зеленый лук
500 г	Мясной фарш (говядина или свинина)
250 мл	Кокосовое молоко
1	Консервированные помидоры (400 г)
300 г	Рис басмати
1 уп.	Приправа Curcuma с лемонграссом и зеленым перцем
1 щепотка	Соль морская
	Арахисовое или подсолнечное масло
	Соевый соус