

Curry jajeczne



Składniki

4 szt. - jajka
1 szt. - papryczka chilli
1 łyżeczka - nasiona kolendry
1/2 łyżeczka - kurkuma
1 szt. - cebula
2 szt. - czosnek
1 łyżeczka - imbir świeży
1 łyżeczka - pasta tamaryndowa
1/2 łyżeczka - sól
1/2 łyżeczka - brązowy cukier
50 ml - mleko kokosowe
50 ml - woda
1 szt. - pomidor
1 szt. - limonka sok plus skórka

Opis wykonania

Pyszne i proste danie rodem z Indii, potrawa dla wegetarian (i nie tylko) z jajkiem w roli głównej. Aromatyczne i pełne smaku ;)

Jajka gotujemy na twardo, studzimy , obieramy i odkładamy na bok. W rondelku rozgrzewamy łyżkę oleju i przesmażamy kurkumę z ziarnami kolendry przez minutę, dodajemy posiekaną w drobną kostkę cebulę, czosnek , chilli i imbir – smażymy 4 minuty. Do cebuli dodajemy pastę z tamaryndowca, sól i cukier – wlewamy wodę , mleko kokosowe , pokrojone w kostkę pomidory i gotujemy na wolnym ogniu 5 minut.

Jajka kroimy na połowę , dodajemy do sosu, posypujemy skórką z limonki i gotujemy kolejne 5 minut. Sos doprawiamy do smaku sokiem z limonki, solą i ewentualnie odrobiną cukru.

Serwujemy z ryżem ugotowanym na sypko posypane liśćmi świeżej kolendry :)