

PÓRÉHAGYMÁS CURRY ZÖLDSÉGGOLYÓKKAL

ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet
Zöldséggolyó
4 tk zöld curry paszta
400 ml kókusztej
2 póréhagyma, karikákra vágva
Rizs, opcionális
kevés olaj

🍴 2 ADAG

🕒 26 PERC

👤 KÖNNYŰ

Készíts isteni póréhagymás curryt a Garden Gourmet Zöldséggolyókkal! Próbáld ki ezt a gyorsan elkészíthető, krémes finomságot még ma!

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. Párold meg a póréhagyma-karikákat!

Vágd karikákra a póréhagymát, és hagyd párolódni 10 percig alacsony hőfokon egy kevés olajon.

2. Keverd össze a kókusztejet és a zöld currypasztát!

Óvatosan keverd össze a kókusztejet és a zöld currypasztát.

3. Add hozzá a sült zöldséggolyókhhoz a póréhagymát és a kókusztejes currypasztát!!

Süsd meg a Garden Gourmet Zöldséggolyókat a csomagoláson található utasítás szerint, és add hozzá a párolt póréhagymához, majd keverd össze a kókusztejes currypasztával.

4. Párold meg és tálald rizzsel, majd élvezd az ízeket!

Párold néhány percig alacsony hőfokon, és máris fogyasztható. Ez a finomság rizzsel is tálalható.

**TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK
OLDALRA!**