



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef  
Kuchni (6855)

## **Egg curry**

Wielkanoc z indyjskim akcentem

na Wielkanoc

### **Składniki:**

- czerwona cebula, 1.5 szt.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- imbir, 0.5 łyżecz.
- zielone chili, 1 szt.
- jajka, 2 szt.
- sól, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- kurkuma, 1 łyżecz.
- Garam Masala, 1 łyżecz.
- Chat Masala, 1 łyżecz.
- kolendra, 1 łyżk.
- masło, 50 g
- woda, 150 ml
- pomidor, 0.5 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Jajka gotujemy na twardo. W międzyczasie przygotowujemy sos curry. Gotujemy wodę, równocześnie na patelni rozgrzewając masło i obsmażając cebulę, pomidor, czosnek, imbir (1 cm) i chilli. Dodajemy po ok. płaskiej łyżeczce wszystkich przypraw. Mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Po uzyskaniu brązowego koloru, dorzucamy jajka (przekrojone na pół), a następnie zalewamy wodą i zwiększamy ogień. Od momentu zagotowania zmniejszamy ogień i gotujemy pod przykrywką przez ok. 10 - 15 min. Najlepiej smakuje podawane z ryżem basmati.

