

# (odc.13) południowoindyjskie czerwone curry

Przepis z programu [Przekręty Jamiego Olivera](#) (odc.13)

trudność: **łatwe**

## Składniki

olej słonecznikowy  
1 płaska łyżka mielonej kolendry  
1 łyżka kozieradki  
4 łyżki sproszkowanej papryki  
2 czubate łyżki kurkumy  
2 łyżeczki nasion czarnej gorczycy  
mały pęczek liści curry  
2 duże cebule  
7 ząbków czosnku  
duży korzeń imbiru  
świeże liście kolendry  
6 pomidorów  
1 świeża papryczka chilli  
owoc tamaryndowca  
sól, pieprz

## Przygotowanie

Do rondla wlać 4 łyżki oleju słonecznikowego, wsypać kolendrę, kozieradkę, paprykę, kurkumę i czarną gorzycę. Podsmażyć i dodać garść liści curry. Obrąć cebulę oraz czosnek i zemleć w malakserze. Przyprawy w rondlu mieszać regularnie, żeby się nie przypaliły. Zmieloną pastę czosnkowo-cebulową przełożyć do rondla i zmniejszyć ogień. Podsmażać powoli, aby wydobyć słodycz z cebuli. Jeśli masa jest zbyt sucha, dodać nieco oleju. Obrąć trzy kawałki imbiru wielkości kciuka. Odciąć łodygi kolendry, przekroić je na pół. Imbir, łodygi kolendry, 6 pomidorów i świeżą papryczkę chilli zmiksować w malakserze. Przełożyć pomidorową masę do rondla. Dodać centymetrowy kawałek owocu tamaryndowca (bez nasion). Dolać do sosu ½ litra wody, doprowadzić do wrzenia i gotować przez 20 minut na małym ogniu pod przykryciem. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

© Jamie Oliver