

СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ С КАРРИ



Сладкий картофель с карри

Способ приготовления:

1. Разогрейте масло на медленном огне в большой кастрюле.
2. Добавьте лук и готовьте периодически помешивая, пока он не станет прозрачным, потом сверху посыпьте чеснок, чили, специи, щепотку соли и перца.
3. Готовьте в течение нескольких минут, чтобы раскрыть вкус специй.
4. Добавьте [сладкий картофель Авиго](#) и перемешайте со смесью, готовьте в течение нескольких минут, затем добавьте кокосовое молоко, помидоры и имбирь.
5. Доведите до кипения и варите на медленном огне 10 минут.
6. Добавьте красный сладкий перец и варите в течение 5 минут, после чего выключите. Приправьте.
7. Перед подачей добавьте карри в сервировочную посуду, сбоку наложите рис, украшенный лаймом.
8. Добавьте йогурт на карри и посыпьте кориандром и миндальными хлопьями.

Приятного аппетита!

Ингредиенты (на 10 порций):

- 1 2,25 кг [сладкого картофеля в кубиках Авиго](#);
- 1 75 гр растительного масла;
- 1 1 кг лука, мелко порезанного кубиками;
- 1 100 гр чеснока, мелко нарезанного;
- 1 100 гр красного перца чили, порезанного кубиками;



Сервис с улыбкой

- | 1,25 чайной ложки молотого кориандра;
- | 1 чайная ложка молотой гвоздики;
- | 1 чайная ложка молотой корицы;
- | 2 кг нарезанных помидоров;
- | 2 кг кокосового молока;
- | 75 гр свежего имбиря, очищенного и натертого;
- | 750 гр красного сладкого перца, очищенного от семян и порезанного на полосы;
- | 50 гр молодого шпината;
- | 1,2 кг готового риса;
- | 350 гр греческого йогурта;
- | 15 гр кориандра, нарезанного;
- | миндальные хлопья.