

Linte cu pasta rosie de curry



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

PORȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Dupa o [supa picanta cu pasta rosie de curry](#) parca ar merge si un "felul 2"! :)))

Ma repet, sunt topita dupa gustul mancarii asiatice si tot ce e picant si cu lapte de cocos; asa ca azi vin cu o mancare proteica, datorita linteii rosii, plina de savoare si arome!

Daca iti place orezul basmati si curry-ul rosu, sigur vei incerca orice reteta cu..pasta de curry, inclusiv delicioasa **Linte cu pasta rosie de curry!**

Pentru 2 portii ai nevoie de:

- 1 lingura [ulei de cocos](#)
- 1 ceapa mica rosie, taiata subtire
- 2 catei de usturoi, rasi
- 1 lingurita de ghimbir, ras
- 1 ardei rosu kapia, taiat subtire
- 3 maini [linite rosie](#), spalata bine
- 3 linguri [lapte de cocos](#)
- 3 frunze de lime
- 1 lingurita pasta curry rosu
- 1-2 cani apa
- [sare](#) dupa gust

Intr-o tigaie adanca, pui uleiul la topit, adaugi ceapa si dupa ce se inmoaie, pui un praf de sare, adaugi restul legumelor, amesteci bine si lasi cam 5 minute totul, la foc mediu.

Apoi adaugi pasta de curry, amesteci bine bine si pui linteaa peste si frunzele de lime; amesteci si pui apa (*mie imi place mai zemos asa ca pun 2 cani de apa*).

Cand linteaa e facuta, scoti frunzele de lime, adaugi laptele de cocos, amesteci si TA-DAAA!

Daca nu mergem noi in Asia, vine Asia la noi! :)))

Sunt complet topita dupa felul asta de mancare pe care ador sa il servesc langa un orez basmati, simplu!

***Bonus:** nu uita, la servire sa storci niste zeama de lime. ☐☐