Czerwona pasta curry

6 porcji

7 minut

Składniki

- 1 łyżka nasion kolendry
- 2 łyżeczki kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 3 ząbki czosnku
- 2 małe brązowe cebule, przepołowione
- 5-10 małych i dużych czerwonych papryczek chilli
- 1 łyżeczka zmielonego korzenia kolendry
- 1 mały kawałek galangalu
- 4 łodygi trawy cytrynowej, posiekane
- 1 łyżka sosu rybnego
- Skórka limonki
- 6 liści limonki kaffir, usunięte łodygi
- 1/2 łyżeczki papryki
- 1/2 łyżeczki kurkumy

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Włóż czarny pieprz, kolendrę i kmin rzymski.
3. Wymieszaj.
4. Dodaj 2 łyżki oleju, 5-10 małych i dużych czerwonych chili, 2 małe brązowe cebule, 3 ząbki czosnku, 4 łodygi trawy cytrynowej, 1 mały kawałek galangalu, skórkę z limonki, 6 liści limonki kaffir.
5. Posiekaj.

6 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

7 Posiekaj.

8 Dodaj pozostałe składniki.

9 Posiekaj.

10 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

11 Posiekaj.

12 Używaj jako dodatek. Smacznego!