

Соус Карри

Нужно:

- Вода - *100* мл
- Топленое масло (гхи) (или растительное масло) - *50* г. (*50* мл)
- Перец болгарский - *1/2* шт.
- Помидор - *1/2* шт.
- Морковь - *1/2* шт.
- Лук репчатый - *2* шт.
- Чеснок - *3* зубчика
- Имбирь свежий (сушеный) - *1,5* см (*1/2* чайной ложки)
- Кумин - *1/2* чайной ложки
- Кориандр - *1/2* чайной ложки
- Куркума - *1/2* чайной ложки
- Паприка - *1/2* чайной ложки
- Корица - *1/2* чайной ложки
- Кардамон зеленый - *1/2* чайной ложки
- Черный перец - *1/2* чайной ложки
- Лавровый лист - *1* шт.
- Соль

Блендер, кофемолка.

Получается: *2-3* порции.

Приготовление:

1. Перемалываем и перемешиваем специи.
2. Все овощи моем, чистим, режем.
3. Топим (или нагреваем) масло в кастрюльке, кладем специи.
4. Через 30 секунд, кладем морковь и болгарский перец, обжариваем 2-3 минуты.
5. Кладем помидор, наливаем воду, солим.
6. Когда вода закипит, кладем лук и чеснок, тушим на небольшом огне 30 минут.
7. Снимаем с огня, измельчаем блендером.
8. Кладем лавровый лист, тушим еще 5 минут на маленьком огне, все время помешивая.

Приятного аппетита! :)