ANIA STARMACH

Cukinia z kurkumą

Co kupić?

3	młode, niewielkie cukinie
1	garść groszku cukrowego
200ml	mleka kokosowego
1	płaska łyżeczka kurkumy mielonej
1	ząbek czosnku
1	łyżka oleju roślinnego
1	łyżeczka czarnuszki Purella
	szczypta soli himalajskiej Purella
	natka pietruszki lub kolendra do posypania

Jak przygotować?

1. Cukinię pokrój w kostkę lub półplasterki i przełóż do miski.
2. Dodaj kurkumę i sól, wymieszaj.
3. Na głębokiej patelni rozgrzej olej, dodaj cukinię i smaż przez 2 minuty.
4. Na patelnię wlej mleko kokosowe, gotuj 5 minut, następnie dodaj groszek i gotuj 1 minutę.
5. Cukinię podawaj z czarnuszką oraz pietruszką lub kolendrą.

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl