



## 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.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.



Posiekaj.



Dodaj pozostałe składniki.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.



Posiekaj.



Używaj jako dodatek. Smacznego!

---