



Intialainen broileripata

Aineet: 1/2 kg broilerisuikaleita
1 sipuli
1 rkl margariinia
1 tl curryä tai garam masalaa
1 tl kurkumaa
1/2 tl jauhettua inkivääriä
1/4 tl chilijauhetta
2 porkkanaa
200 g vihreitä papuja
4 valkosipulin kynttä
1,5 dl ranskankermaa
1,5 dl vettä
2 rkl ohratärkkelystä tai maissijauhoa

Valmistus: 1. Ruskista broilerisuikaleet ja hienonnettu sipuli kevyesti.
2. Lisää mausteet ja viipaloitu porkkana. Anna hautua muutama minuutti.
3. Lisää pavut ja viipaloitu valkosipuli sekä RuokaCreme. Sekoita tärkkelys veteen ja lisää suurus pataan.
Keitä hiljaisella lämmöllä viitisen minuuttia välillä hämmentäen.
4. Tarjoa padan kanssa tummaa riisiä ja salaattia.