

Суп карри из цветной капусты

Визуальный рецепт
от DAREBEE
© darebee.net



300 г замороженной цветной капусты
100 г замороженной зеленой фасоли
1 чашка ~ 200 мл молока
2 ст.л томатного соуса
1 луковица
1 ст.л патоки
1 ст.л рисовой муки
1 ст.л порошка карри
3 чашки ~ 600 мл воды

2 ПОРЦИИ

ВАРИАНТЫ: добавьте тмин, кайенский перец и черный перец по вкусу, а также семена кунжута для украшения.

1



2



3



ИНСТРУКЦИЯ

1. Очистите и нарежьте кубиками лук. Зеленую фасоль нарежьте или разломайте на кусочки. Поместите все ингредиенты, кроме молока и муки, в кастрюлю для варки.
2. Доведите до кипения, убавьте огонь до низкого, накройте кастрюлю крышкой и варите 20 минут.
3. Соедините в миске молоко и рисовую муку, перемешайте до однородности. Добавьте в кастрюлю, перемешайте. Перед подачей украсьте семенами кунжута.