Omlet z curry po indyjsku

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 1-2

Składniki:

- *2 jajka*
- *60 g papryki (po 20 g różnego koloru)*
- *2 sztuki pieczarek*
- *1 cebula czerwona*
- *1 cebula dymka*
- *kawałek imbiru (5 cm)*
- *1 ząbek czosnku*
- *1 ½ łyżeczki curry*
- *szczypta kurkumy*
- *szczypta cynamonu*
- *szczypta papryki chilli*
- *sól, pieprz do smaku*
- *2 łyżeczki tłuszczu (u mnie olej kokosowy oraz masło)*

Sos:

- *150 ml jogurtu naturalnego*
- *2 łyżeczki curry*
- *szczypta soli*
- *szczypta pieprzu*

Przygotowanie:

Na łyżeczce tłuszczu podsmażyć przez minutę starty imbir, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz łyżeczkę curry, szczyptę kurkumy, cynamonu i papryki chilli.

Dodać do przypraw pokrojone w niewielką kostkę warzywa (papryki, cebulę czerwoną i pieczarki) i smażyć 4 minuty.

Następnie doprawić solą i pieprzem. Wlać około 3 – 4 łyżek wody i całość dusić pod przykryciem przez 10 minut.

Roztrzepać jajka, dodać do nich posiekaną cebulę, pół łyżeczki curry, szczyptę soli oraz pieprzu. Całość przelać na rozgrzaną patelnie i usmażyć z obu stron na łyżeczce masła.

Na gotowego omleta wyłożyć farsz i zawinąć całość w rulon.

Wymieszać wszystkie składniki na sos, polać nim omleta i posypać posiekanym szczypiorkiem.

Źródło: http://kuchniawedwoje.pl/omlet-z-curry-po-indyjsku/