

## Svitsede porre med gulerødder - Leeks varai

4

- 1 fintsnittet porre
- 2 revne gulerødder
- 2 pisket æg
- 1 løg
- 1 tsk. sennepsfrø
- 1 tsk. spidskommen
- håndfuld karrybalde
- 4 grønne chili
- salt
- Olie til stegning

image/jpeg ikon [IMG\\_8304.JPG](#) [1]

image/jpeg ikon [Ingredienser](#) [2]

image/jpeg ikon [IMG\\_8298.JPG](#) [3]

image/jpeg ikon [IMG\\_8300.JPG](#) [4]

image/jpeg ikon [IMG\\_8303.JPG](#) [5]

Serveres med ris og kød/grønsagsretter.

- I en pande varmes olie, og når det er varmt svits sennepsfrø, spidskommen, karrybalde, chili og løg i en pande.
- Tilføj porre, revne gulerødder og pisket æg. Lad det står under mild varme 8-10 min, og rør rundt i panden en gang i mellem.
- Tilføj salt efter smag.

[Share this](#) [6]

Portalen er leveret af [resolvd.dk](#)

---

**Kilde-URL:** <http://tamilskmad.dk/opskrifter/tilbeh-r/svitsede-porre-med-guler-dder-leeks-varai>

### Links:

[1] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_8304.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_8304.JPG)

[2] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_8297.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_8297.JPG)

[3] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_8298.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_8298.JPG)

[4] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_8300\\_0.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_8300_0.JPG)

[5] [http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG\\_8303.JPG](http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/IMG_8303.JPG)

[6] [http://www.addtoany.com/share\\_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Ftilbeh-r%2Fsvitsede-porre-med-guler-dder-leeks-varai&amp;linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk](http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Ftilbeh-r%2Fsvitsede-porre-med-guler-dder-leeks-varai&amp;linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk)