

Polévka z červené čočky II.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Červená čočka 250 g
- Mrkev 2 ks
- Brambory 2 ks
- Menší cibule 1 ks
- Dlouhý kořen zázvoru 4 cm 1 ks
- Chilli papričky 2 ks
- Řepkový olej 1 lžíce
- Kari 1 lžíce
- Mletý kmín 1 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Čerstvý koriandr 1 lžíce
- Červená čočka 250 g
- Mrkev 2 ks
- Brambory 2 ks
- Menší cibule 1 ks
- Dlouhý kořen zázvoru 4 cm 1 ks
- Chilli papričky 2 ks
- Řepkový olej 1 lžíce
- Kari 1 lžíce
- Mletý kmín 1 lžička
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Čerstvý koriandr 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku propláchněte, mrkev a brambory očistěte a nakrájejte na menší kousky. Cibuli a zázvor oloupejte, nasekejte společně s chilli papričkou a vše krátce orestujte na oleji. Přidejte kari, podlijte přibližně litrem vody a vařte 10 minut. Ke konci vaření dochuťte solí, pepřem, citronovou šťávou a ozdobte čerstvým nasekaným koriandrem.