

# Pikantní kuřecí polévka s čočkou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Římský kmín 1 lžička
- Koriandrová semínka 1 lžička
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek, najemno 2 stroužek
- Kari koření 2 lžička
- Horký kuřecí vývar 1.3 l
- Předvařená čočka 300 g
- Červená čočka 100 g
- Vařené kuře, nakrájené na kostičky 100 g
- Bílý jogurt 150 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Čerstvý koriandr 1 hrst
- Římský kmín 1 lžička
- Koriandrová semínka 1 lžička
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek, najemno 2 stroužek
- Kari koření 2 lžička
- Horký kuřecí vývar 1.3 l
- Předvařená čočka 300 g
- Červená čočka 100 g
- Vařené kuře, nakrájené na kostičky 100 g
- Bílý jogurt 150 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Čerstvý koriandr 1 hrst

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

V hrnci rozpalte olej, vsypte cibuli a 3–4 minuty opékejte. Vmíchejte česnek, kmín, koriandr a kari. Vlijte vývar, přiveďte k varu, vsypte zelenou čočku, nezakryté nechte 10 minut vařit. Vmíchejte červenou čočku. Povařte 15 minut, do zhoustnutí. Přidejte rajčata a kuře, prohřejte. Vmíchejte lžící jogurtu a půl koriandru. Dochutěte. Zbýlý jogurt smíchejte s koriandrem.