

Cizrnové kari s rýžovými nudlemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olej 3 lžička
- Rýžové nudle 250 g
- Velké mrkve nakrájené na kolečka 2 ks
- Velká cibule nakrájená na kostky 1 ks
- Kari koření 2 lžička
- Bílý jogurt 1 kelímek
- Čerstvě mletý pepř 1 ks
- Sůl 1 ks
- Cizrna - uvařená 3 šálek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hluboké a široké pánvi opečeme na oleji cibuli a mrkev asi 3 minuty. Přidáme cizrnu a promícháme a dále přidáme kari, vývar a vaříme asi jednu minutku. Dochutíme pepřem a solí a dáme pryč ze sporáku. Na závěr vmícháme do kari jogurt. Podle návodu na obalu uvaříme rýžové nudle. Jídlo můžeme podávat: na talíř dáme nudle a na ně hromádku cicerového kari a čerstvě uvažené nudle smícháme s ještě teplým cicerovým karim a rozdělíme na porce.