

Červená čočka s kari a restovanou cuketou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Červená čočka 100 g
- Cuketa 200 g
- Kari koření 1 ks
- Olivový olej 5 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Čočku nasypeme do hrnce, propláchneme, dolijeme vodou (stačí tak, aby čočka byla ponořená) a za občasného míchání (ke konci intenzivnějšího:)) vaříme. Cuketu nakrájíme na plátky, nasypeme na rozpálenou (nepřilnavou) pánev a necháme orestovat. Zkontrolujeme čočku a když se nám zdá měkká a kašovitá, odstavíme z plamene. Osolíme, nasypeme kari dle chuti, důkladně zamícháme a

dáme na talíř.

K restované cuketě přilijeme lžičku olivového oleje, promícháme a poklademe na čocku.