

Indická polévka z červené čočky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- červená čočka 150 g
- červená cibule 1 ks
- karotka 2 ks
- velká brambora 1 ks
- rajčatový protlak 1 ks
- zeleninový vývar 1.2 l
- olej 1 lžíce
- sůl, pepř, lžíce kari 1 ks
- nastrouhaný čerstvý zázvor 50 g
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Indie

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme na drobné kostičky a necháme ji v hrnci zesklovatět na oleji. Poté k ní přidáme zázvor, na kolečka nakrájený česnek a kari, promícháme a zalijeme vývarem.

Do polévky dále přidáme sůl a pepř, protlak, na kolečka nakrájené očištěné karotky, propláchnutou čočku a na kostičky nakrájenou bramboru. Polévku vaříme za občasného míchání na mírném ohni, dokud čočka a zelenina není měkká.