

Špenátovocizrnové kari

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Cibule, nasekaná nahrubo 1 ks
- Česnek, rozmělněný 2 stroužek
- Čerstvý zázvor, nastrohaný 1 lžička
- Olivový olej 1 lžíce
- Červená kari pasta 2 lžíce
- Rajčata 400 g
- Suchá cizrna, namočená přes noc (nabyde do cca 420 g) 200 g
- Čerstvý špenát 500 g
- Koriandr k podávání 1 hrst
- Libanonský chléb k podávání 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli, česnek a zázvor dejte do robotu a rozmixujte. Olej rozpalte v pánvi, přidejte cibulovou směs a za občasného míchání 4-5 minut opékejte dozlatova. Přidejte kari pastu a po dalších 2 minutách i rajčata, 250 ml studené vody a cizrnu. Přiveďte k varu, poté snižte plamen a nechte odklopené 30 minut probublávat. Vmíchejte špenát a nechte jej zavadnout. Posypte koriandrem a podávejte s libanonským chlebem.

