

Vegetariánské kari

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Středně velká cibule, na měsíčky 2 ks
- Kari pasta 4 lžíce
- Zeleninový vývar 850 ml
- Mražená zelenina - francouzská směs 750 g
- Červená čočka 100 g
- Rýže basmati 200 g
- Kurkuma 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Rozinky 1 hrst
- Hladkolistá petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozpalte na velké pánvi. Přidejte měsíčky cibule a opékejte je asi 8 minut nebo dokud nezezlátnout. Vmíchejte kari pastu a po minutě opatrně vlijte zeleninový vývar. Přidejte mraženou

zeleninu a přiklopené vařte 5 minut. Vsypete čočku a nechte probublávat 15-20 minut nebo dokud zelenina a čočka nezměknou. Mezitím uvařte ve vodě rozmíchané s kurkumou basmati rýží. Kari podle chuti osolte a vmíchejte do něj rozinky a petrželku a podávejte s rýží.