

Čočkové kari

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Čočka 500 g
- Velké cibule 2 ks
- Mletý zázvor 2 lžice
- Rajčatový džus 400 ml
- Česnek 5 stroužek
- Koření kari 3 lžice
- Římský kmín 1 lžička
- Čerstvě mletý pepř 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Rajčata pokrájené na kostičky 2 plechovka
- Chilli - podle chutě 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku uvaříme v neosolené vodě. Uvařenou čočku scedíme. V dalším hrnku na oleji opečeme římský kmín, dokud nezačne praskat. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a česnek. Když cibule i česnek změkne, přidáme plechovky rajčat, kari koření, zázvor, chilli a nakonec čočku. Vše promícháme a přilijeme rajčatový džus. Necháme vařit alespoň 5 minut. Přidáme sůl a pepř. Pokud máme pocit, že je kari příliš husté, přilijeme ještě rajčatový džus.