

Červená čočka s kari

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 hrnek	červená čočka
70 ml	kokosový olej
1 stroužek	česnek
1 lžička	červená kari pasta
1 ks	menší cibule
1/2 lžičky	nastrouhaný čerstvý zázvor
2 lžíce	kokosové mléko
1 hrnek	rajčatová passata (pyré)
1 lžička	kari koření



Postup přípravy

Čočku (bez namočení) nasypeme do hrnce, zalijeme vodou tak, aby byla pouze lehce ponořená a uvaříme doměkka. Bude na to stačit 8 až 10 minut. Na pánvi si mezitím rozpálíme kokosový olej a vhodíme nejemno pokrájenou cibuli. Necháme zezlátnout a přidáme kari pastu s kari kořením, zázvor a rozdrcený česnek. Chvilku restujeme a přilijeme rajčatové pyré. Po chvilce také kokosové mléko. Uvařenou čočku slijeme a přidáme na pánev. Vše společně promícháme a ještě chvilku dusíme. Podáváme s rýží (doporučujeme jasmínovou, která má jemnější chuť a k exotickému jídlu se skvěle hodí) nebo například s pita chlebem.