

Čočkové curry

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Čočku si namočíme předem, vyměníme vodu a uvaříme čočku doměkka. Pórek a mrkev nakrájíme na tenké nudličky. Celer na tenké plátky. V pánvi rozežřejeme olej a podusíme na něm zeleninu asi 2 minuty. Přidáme rajčata a dusíme asi dalších 10 minut. Do zeleniny pak vmícháme čočku a kari, přivedeme k varu a osolíme. Nakonec vmícháme koriandr a můžeme podávat.

Ingredience

- **Mrkev** - 140 g
- **Pórek** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Koriandr čerstvý** - 1 g
- **Celer řapíkatý** - 100 g
- **Čočka velkozrná 5 kg** - 100 g
- **Kari 25 g** - 2 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 200 g

