

Pikantní bramborové kari s paprikou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory očistíme a nakrájíme na čtvrtiny. Cibuli a česnek oloupeme a nasekáme nadrobno. Papriky zbavíme stopky s jádřincem a nakrájíme na silnější nudličky. V kastrolu rozejdeme olej. Přidáme cibuli s česnekem a necháme zesklivatět. Přidáme papriku a chvíli restujeme. Vmícháme kari koření (může být kari pasta). Přidáme brambory, červenou čočku, smetanu a horkou vodu. Přivedeme k varu a vaříme do změknutí, asi 25 minut. Vmícháme nakrájenou chilli papričku a koriandr. Dochutíme solí.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Cibule volná** - 80 g
- **Paprika červená** - 160 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Kari směs 25 g** - 4 g
- **Koriandr čerstvý** - 4 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Lagris čočka červená loupaná celá 500 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

