

Čočka kořeněná s mrkví

Bylinky 4/2016

Ingredience

- 200 g červené čočky
- mrkev — 2
- cibule — 1
- máslo — 1 lžíce
- ½ lžičky kari
- ½ lžičky sušeného mletého zázvoru
- sůl

Postup

Čočku uvaříme dle návodu na obalu a odložíme stranou. Na másle orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, po chvíli přidáme očištěnou a na plátky nakrájenou mrkev a restujeme

Ještě dalších pět minut. Okořeníme zázvorem, kari a nakonec vmícháme uvařenou čočku.