Kari zeleninové s kokosovým mlékem

Ingredience

- olej olivový — 2 lžíce
- cibule — 1
- česnek — 4 stroužek
- 2 polévkové lžíce nastrouhaného zázvoru
- cuketa — 1
- ¼ hlávky květáku
- 1 velká paprika
- 1 batát
- 1 plechovka (420g) cizrny
- 1 plechovka (340 g) kokosového mléka
- 1 šálek zeleninového vývaru
- 2 lžíce hnědého cukru
- 1 lžíce práškového kari
- Asi ½ lžičky chilli (podle pálivosti)
- Sůl, pepř

Postup

V kastrolu na středním plamenu rozpálíme olivový olej. Přidáme utřený česnek, cibuli nakrájenou na půlkolečka a zázvor. Restujeme asi 2 minuty. Pak přidáme nakrájenou cuketu, oloupaný nakrájený batát, na růžičky rozebraný květák, papriku na kostičky, slitou a propláchnutou cizrnu, kokosové mléko, kari, chilli, cukr a vývar a vše přivedeme k varu. Zakryjeme pokličkou a na mírném plamenu vaříme 20 minut. Osolíme a opepříme podle chuti. Podáváme s rýží nebo kus-kusem.

Zdroj: cilka.eu