

Šošovicové curry

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Šošovicu si namočíme vopred, vymeníme vodu a uvaríme šošovicu domäkka. Pór a mrkvu nakrájame na tenké rezančky. Zeler na tenké plátky. V panvici rozohrejeme olej a podusíme na ňom zeleninu asi 2 minúty. Pridáme paradajky a dusíme asi ďalších 10 minút. Do zeleniny potom vmiešame šošovicu a kari, privedieme do varu a osolíme. Nakoniec vmiešame koriander a môžeme podávať.

Ingrediencie

- **Mrkva** - 140 g
- **Pór** - 100 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Zeler stopkový** - 100 g
- **Krájané paradajky** - 200 g
- **Kari** - 2 g
- **Koriander čerstvý** - 1 g
- **Šošovka** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

