

Kari čočka s banánem

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

100 g cibule
2 stroužky česneku
100 g kyselých jablk
2 čajové lžičky oleje
200 g červené čočky
koriandr
curry prášek
0,5 l vody
sůl a pepř
200 g banánů
100 g celozrnných těstovin
125 ml zakysané smetany
pažitka

Postup

Cibuli nakrájejte na jemno. Stroužky česneku utřete. Jablka oloupejte, vyjměte jádřince a nahrubo nastrouhejte a vše dohromady poduste na oleji. Čočku s koriandrem a curry přiveďte k varu a okořeňte solí a pepřem, při mírné teplotě asi 15 minut přikryté vařte. Přidejte cibuli, česnek a jablka. Oloupejte banány a nakrájejte je na plátky, vmíchejte do čočky a vařte přikryté dalších 5 minut. Tekutina by se měla skoro všechna vstřebat, v opačném případě povařte v odkrytém hrnci. Mezitím uvařte ve slané vodě těstoviny. Podávejte uvařené těstoviny ozdobené curry čočkou, zakysanou smetanou a pažitkou.

Poznámka

Indický pokrm