

Fazolové kari

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g vařených fazolí
2 lžice oleje
2 pórký
směs zeleniny (květák
cuketa
mrkev
brokolice
hrášek)
1 lžice škrobové moučky
2 stroužky česneku
kari koření
sůl

Postup

Na oleji osmahneme na kolečka nakrájený pórek, nasekaný česnek a koření. Přidáme na růžičky rozebraný květák a kostičky mrkve, podlijeme vodou a krátce podusíme. Vmícháme nakrájenou zbývající zeleninu, fazole a dodusíme. Směs zahustíme škrobovou moučkou rozmíchanou v trošce studené vody a necháme přejít varem. Nakonec osolíme a podáváme s dušenou rýží.