

Fazolové kari

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g vařených fazolí

2 lžíce oleje

2 pórky

směs zeleniny (květák, cuketa, mrkev, brokolice, hrášek)

1 lžíce 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.