



JERNEJ KITCHEN

CURRY Z RDEČO LEČO

Curry z rdečo lečo je veganska jed, ki nas dobro nasiti in je fantastičnega okusa. Kosilo narejeno preprosto in hitro, odlično za vsak dan.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	55	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

CURRY Z RDEČO LEČO

- 1 žlica kokosovega masla
- 1 čebula
- 1 korenje
- 1 žlica sesekljanega ingverja
- 3 stroki česna
- 1/2 čilija
- 1 čajna žlička garam masala
- 1/2 žličke kurkume
- 1 čajna žlička mletega koriandra
- 1 pločevinka (400g) sesekljanega paradižnika
- 250 g rdeče leče (suhe)
- 800 ml vode
- 100 g kokosovega mleka

PRIPRAVIMO LEČO

Lečo speremo pod vodo, jo damo v skledo in prelijemo z vodo, postavimo na stran.

PREPAŽIMO ZELENJAVO IN ZAČIMBE

V ponev damo maslo in pristavimo na šibek ogenj, ko se maslo raztopi, dodamo sesekljano čebulo in sesekljano korenje. Pražimo 5 minut. Dodamo sesekljan ingver, sesekljan česen, sesekljan čili ter pražimo še minuto. Začinimo z garam masalo, kurkumo, koriandrom ter pražimo minuto, da začimbe zadišijo.

SKUHAMO CURRY

V ponev dodamo sesekljan paradižnik ter odcejano rdečo lečo. Zalijemo z 800ml vode ter pri rahlem vretju kuhamo 45 minut, oziroma tako dolgo, da je leča mehka in kremasta.

DOKONČAMO IN POSTREŽEMO

Zalijemo s kokosovim mlekom, premešamo, solimo in popramo ter odstavimo z ognja. Razdelimo med krožnike ter poljubno postrežemo s sesekljanim koriandrom ali peteršiljem in basmati rižem.

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- ponev
- rezalna deska
- kuhinjski nož