



Curry z ciecierzycy

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- pieprz
- sól
- ostra papryka - 0.5 łyżeczek
- kumin - 0.5 łyżeczek
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- oliwa
- sok z cytryny - 5 łyżek
- curry - 0.5 łyżeczek
- świeża kolendra - 1 pęczek
- mielona kolendra - 0.5 łyżeczek
- ciecierzycyca - 2 szklanki
- skórka otarta z cytryny - 1 łyżka
- garam masala - 0.5 łyżeczek
- pomidory puszka - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebulę posiekaj, czosnek przeciśnij przez praskę. Cebulę wrzuć do rondla z rozgrzaną oliwą, potem dodaj czosnek. Smaż na średnim ogniu do lekkiego zrumienienia.
2. Następnie wsyp wszystkie suche przyprawy i 2 łyżki wody i energicznie mieszaj, smaż 2 minut.
3. Następnie dodaj pomidorki, ciecierzycę, wymieszaj i gotuj pod przykryciem 10 minut.
4. Dodaj sok i skórkę z cytryny oraz kolendrę.
5. Wszystko dobrze wymieszaj i pozostaw na ogniu przez kolejne 10 minut.
6. Wymieszaj i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl