



przepisy.pl

Curry z soczewicy i pieczarek



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieczarki - 500 gramów
- cebula - 3 sztuki
- zielona soczewica - 300 gramów
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- Curry Knorr** - 2 łyżki
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta
- zielona pietruszka pół pęczka
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebule skrój w kostkę i smaż na oliwie do zeszklenia, a następnie dodaj rozgnieciony czosnek.
2. Teraz dodaj soczewicę i curry i smaż jeszcze przez chwilę.
3. Jak czosnek zacznie robić się rumiany dodaj pieczarki pokrojone na pół. Całość duś przez 10 minut
4. Wlej tyle wody, żeby przykryła wszystkie składniki. Dodaj chilli.
5. Dodaj Esencję Knorr i duś mieszając od czasu do czasu, aż soczewica zmięknie.
6. Na koniec dodaj posiekaną pietruszkę i przypraw danie do smaku. Podawaj z ryżem.

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