

# ČOČKOVÉ KARI

*Ta vůně, když se tohle jídlo vaří!*



*1 hrnek hnědé čočky  
1 lžička římského kmínu  
1 lžička semínek koriandru  
1 lžíce čerstvého zázvoru  
1 lžička kurkumy  
špetka chilli  
2 stroužky česneku  
200 ml rajčatového pyré (passaty)  
6 cherry rajčátek  
200 ml kokosového mléka  
1 lžíce oleje  
čerstvý koriandr  
sůl*

Čočku přes noc namočte do vody.

Ve větší litinové pánvi krátce na oleji orestujte římský kmín a semínka koriandru. Přidejte nasekaný čerstvý zázvor a česnek a opět krátce orestujte. Do pánve vlijte rajčatové pyré, přidejte kurkumu, chilli, sůl, scezenou čočku a asi 200 ml vody. Vše společně vařte asi 20 minut, dokud čočka nezměkne.

Nakonec přidejte kokosové mléko, na čtvrtky nakrájená rajčátka a vařte ještě asi 5 minut.

Kari servírujte s rýží, posypané čerstvým koriandrem.