



Tajskie curry z ciecierzycą, dynią i szpinakiem

Steps: 5

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

600 g	Dynia	2 łyżki	Pasta curry czerwona
300 ml	Mleko kokosowe	200 g	Ryż jaśminowy
200 g	Ciecierzycza w puszcze	2 sztuki	Cebula
1 sztuka	Chili świeże	1 doniczka	Kolendra
4 garście	Szpinak baby liście	2 łyżki	Olej kokosowy
2 sztuki	Limonka	2,5 szklanki	Bulion warzywny
	Sól, pieprz do smaku		

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w piórka i przesmaż razem z pastą curry i dynią na oleju kokosowym.
2. Dodaj ciecierzycę, mleko kokosowe i bulion.
3. Gotuj do momentu, aż dynia będzie miękka.
4. Na koniec dodaj szpinak, sok z 1 limonki, dopraw do smaku i odstaw z ognia. W osobnym garnku ugotuj ryż.
5. Curry podawaj z ryżem i cząstkami limonki, posypane posiekanym chili i kolendrą.