




## Curry z dyni, botwinki i ciecierzycy

 Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)


Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#), [bałkańska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

Ciecierzycyca - 1 szklanka

Mała dynia hokkaido - 1/4 szt.

Burak - 1 szt.

Cebula - 1 szt.

Botwinka - 1 pęk

Czosnek - 4 ząbek

Tłuste mleko kokosowe (min. 17% tłuszczu) - 1 szklanka

Sól - 1 łyżeczka

Curry - 1 łyżeczka

Imbir - 1/2 łyżeczka

Suszona natka pietruszki - 1/2 łyżeczka

Czarny pieprz - 1/2 łyżeczka

### Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania należy dodać czas moczenia ciecierzycy.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ciecierzycę moczymy przez 12 h. Następnie odcedzamy, przepłukujemy, zalewamy świeżą wodą i gotujemy do miękkości. W międzyczasie kroimy cebulę w pióra, buraka i dynię w kostkę, czosnek na drobne kawałeczki. Wrzucamy na bardzo rozgrzaną patelnię i podmażamy. Zalawamy odrobiną wody i gotujemy/odparowywujemy do miękkości. Pod koniec dodajemy mleko, ugotowaną ciecierzycę, botwinkę i przyprawy. Pozostawiamy na wyłączonym, gorącym palniku. Po lekkim ostudzeniu zjadamy. Smacznego!