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:

Ciecierzyca - 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!