

Ostrý bramborový guláš s červenou čočkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 5

- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Cibule, nasekaná najemno 1 ks
- Brambory, oloupané, nakrájené na kostky 700 g
- Mrkev, nakrájená na tenká kolečka 4 ks
- Petržel, nakrájená na tenká kolečka 2 ks
- Česnek, rozmělněný 2 stroužek
- Červená kari pasta 2 lžíce
- Zeleninový vývar 1 l
- Červená čočka 100 g
- Korinadr 1 svazek
- Sůl, dle chuti 1 špetka
- Jogurt a libanonský chléb k podávání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Olej rozpalte ve velkém hrnci, vsypte cibuli, opékejte 3-4 minuty, poté přidejte brambory, mrkev a petržel a později i česnek. Opékejte asi 7 minut, aby vše lehce zežloutlo. Přidejte kari pastu, promíchejte a zalijte vývarem. Přiveďte k varu, snižte plamen a přiklopené nechte 15-20 minut povařit. Vsypte čočku a vařte 10 - 15 minut, aby změkla a guláš zhoustl. Vmíchejte většinu koriandru, podle chuti osolte. Podávejte s kopečkem jogurtu a libanonským chlebem, ozdobené

koriandrem.