



Veganské kari

veganský, vegetariánský	Středně obtížné	45 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------------------------	-----------------	----------	-------------	-------

Ingredience

300 g rostlinného masa
 1 cibule
 1 červená paprika
 1 žlutá paprika
 100 g mraženého hrášku
 250 g drcených rajčat
 2.50 lžíce kari koření
 1 lžička strouhaného zázvoru
 1 lžička prolisovaného česneku
 100 ml kokosového mléka
 1 chilli paprička
 2 lžíce kukuřičné hladké mouky
 3 lžíce oleje
 1 hrst koriandru

Jak na to?

1. Na hrubo nakrájenou cibuli orestujte na oleji dozlatova, přidejte česnek, zázvor, nasekanou chilli papričku a ještě chvilku restujte. Přidejte kari koření, promíchejte a zalijte vodou.
2. Přidejte pokrájené papriky, poduste. Přidejte drcená rajčata a opět krátce povařte.
3. Vložte rostlinné maso (seitan, Robi, Goody Foody...), rozmrzlý hrášek a prohřejte. Podle potřeby zahustěte kukuřičnou moukou. Nakonec zjemněte kokosovým mlékem a posypte nasekaným čerstvým koriandrem.

Tip: podávejte s rýží basmati.