

## Indická čočková polévka s kari a zeleninou

Suroviny:	cibule
	máslo
	česnek
	zázvor
	kari koření
	protlak malý
	100g řapíkatého celeru
	brambory
	mrkev
	vývar
	150g červené čočky (hnědá čočka)
	sůl
	pepř
	majoránka

### Postup:

Červenou čočku dáme vařit dle návodu.

Na másle osmahneme nakrájenou cibuli a rozmačkaný česnek, nastrouhaný zázvor a kari koření. Smažíme.

Přidáme protlak a prohřejeme, přisypeme nakrájený celer, mrkev a brambory, zalijeme vývarem a vaříme. Po změknutí zeleniny vše osolíme a opepříme.

Do polévky vložíme uvařenou a scezenou čočku a bylinky, dochutíme a servírujeme.

### Poznámka:

