

CURRY Z MAKARONEM RYŻOWYM

Składniki na 2 porcje

- 4 łaski selera naciowego
 - 400g ugotowanej ciecierzycy (może być z puszki)
 - 1 marchewka
 - 1 średnia cebula
 - 1 łyżka oleju do przysmażenia warzyw
 - 500ml mleka kokosowego
 - 1 łyżka zielonej pasty curry
 - 100g suchego makaronu ryżowego
-

- kroimy w kostkę: seler naciowy, marchewkę i cebulę
- podsmażamy te warzywa na oleju do zrumienienia
- zalewamy je mlekiem kokosowym i dodajemy pastę curry
- gotujemy 10 minut
- dodajemy ciecierzycę (jeśli była z puszki - odcedzoną i wypłukaną) i gotujemy jeszcze przez 5 minut, odstawiamy z ognia
- dodajemy makaron ryżowy i pozostawiamy całość pod przykryciem do osiągnięcia pożądanej miękkości makaronu