

# Orientalne curry z pęczakiem, cukinią i suszoną śliwką



## Składniki

3/4 szklanka - Kasza  
pęczak  
1 szt. - Cukinia  
1 szt. - Pomidory bez  
skórki - puszka  
100 g - Śliwki suszone  
1 szt. - Cebula duża  
2 szt. - Czosnek - ząbki  
1/2 łyżeczka - Ostra  
papryka chilli  
1 łyżka - Curry  
1/2 łyżeczka - Kminek cały  
1 szt. - Cynamon laska  
Sól, pieprz do smaku  
Natka pietruszki do  
dekoracji  
3 szt. - Olej rzepakowy

## Opis wykonania

Błyskawiczne, pełne aromatu, orientalne, wegetariańskie danie. Wspaniale smakuje od razu po przygotowaniu, ale także odgrzewane.

Ugotuj kaszę. Pokrój drobno cebulę i czosnek i podsmaż na oleju. Dodaj przyprawy i podduś chwilę. Dodaj kaszę i mieszaj do czasu aż nabierze równomiernego koloru curry, dodaj laskę cynamonu, pokrojone pomidory z puszki, suszone śliwki i cukinię, duś pod przykryciem około 20 minut, aż cukinia zrobi się miękka.

Podawaj w miseczce, jako "babeczka" lub foremny walec, udekoruj natką pietruszki bądź kolendrą.