Curry z soczewicy

Sycące danie na jesień

Czas na High: -
Czas na Low: 7
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 20

Składniki

- 2 cebule
- 1 por
- 200 g dyni
- 1 duży pomidor
- 1 gałązka selera naciowego
- curry najlepiej Madras
- 1 litr bulionu warzywnego
- szklanka soczewicy
- 300 g golonki opcjonalnie
- sól



Wykonanie:

Do misy wolnowaru wrzuć pokrojoną cebulę, pora, dynię, pomidora i seler. Możesz dodać kawałek golonki jeśli chcesz, by danie było bardziej treściwe. Dodaj trochę curry rekomendujemy Madras i trochę soli. Wrzuć szklankę soczewicy. Zalej całość bulionem warzywnym.
Gotuj przez 7 godzin na poziomie LOW.