

## Cizrnové kari s kus kusom

### **Ingrediencie:**

Cícer v konzerve 400g  
2 rajčiny  
2 mrkvy  
Šampiňóny 200g  
1 stredná cibuľa  
2 strúčky cesnaku  
Repkový olej (3 PL)  
Kokosové mlieko 250g  
Kari korenie  
Kurkuma  
Soľ  
Čierne korenie  
Citrón  
Sezam  
Kus kus

### **Postup:**

Na rozohriatu panvicu dáme olej, potom pridáme cibuľu a cesnak nakrájané na drobné kúsky a restujeme dozlata. Pridáme vopred nakrájanú zeleninu na menšie kúsky a cícer. Po asi 5 minútach za občasného miešania pridáme kokosové mlieko. Ochutíme koreninami a citrónom podľa chuti. Počkáme kým sa všetko uvarí a zelenina zmäkne, občas premiešame. Počas varenia si pripravíme kuskus. Zalejeme ho vriacou vodou v pomere 1:2, necháme odstať. Ozdobíme čiernym a bielym sezamom a podávame.

