Rychlá kaše z červené čočky

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

500 g	červená čočka
1 lžička	kurkuma
1/2 lžičky	drcený kmín
1 ks	cibule
3 stroužky	česnek
2 lžíce	máslo
	ocet a sůl (podle chuti)



Postup přípravy

Červenou čočku propláchneme, zalijeme horkou vodou a vaříme spolu s kurkumou a kmínem doměkka ve slané vodě asi 5 minut. Poté rozmixujeme na kaši. Cibuli a česnek nakrájíme a na mírném ohni orestujeme na másle. Přelijeme přes kaši a ihned podáváme.